

# Cos'è?

**INVERTOFIX** è il primo mangime complementare per apicoltura per la trasformazione fai-da-te dello zucchero da tavola in sciroppo invertito.



**INVERTOFIX** fornisce un facile ed economico sistema per produrre sciroppo invertito fresco. Permette di risparmiare fino al 50% rispetto al sciroppo commerciale

**INVERTOFIX** regola l'acidità dello sciroppo in modo da renderlo ideale per le api. Lo sciroppo prodotto, **non cristallizza nel tempo.**

**Zucchero da tavola:** è un disaccaride la cui molecola è composta da due monosaccaridi legati assieme (glucosio e fruttosio).

**Difficile da digerire per le api**

**Zucchero invertito:** è una miscela delle stesse molecole (glucosio e fruttosio) in forma libera. Lo zucchero invertito a differenza dello zucchero da tavola, non cristallizza, rimane liquido.

**Facile da digerire per le api**

## PRIMO PRODOTTO PER LA CONVERSIONE DELLO ZUCCHERO IN SCIROPPO PER APICOLTURA

MANGIME COMPLEMENTARE



Prodotto distribuito da:

**M.P. ZOOTRADE SRL**

Via Facca, 48 - 35013 Cittadella (PD)  
+39 0499404724  
apicoltura@mpzootrade.com

\* Wykes: The Preferences of Honeybees for Solutions of Various Sugars Which Occur in Nectar. Journal of Experimental Biology 1952 29: 511-519. Free JB, Spencerbooth Y. Effect of feeding sugar syrup to honey-bee colonies. Journal of Agricultural Science 1961 57: 147-151. Sammataro D, Weiss M. Comparison of productivity of colonies of honey bees, Apis mellifera, supplemented with sucrose or high fructose com syrup. Journal of Insect Science 2013 13:19.

# INVERTO FIX

SUFFICIENTE PER CONVERTIRE 50KG DI ZUCCHERO DA TAVOLA



Riduce i costi dello sciroppo fino al

# 50%

# Quando si usa

**INVERTOFIX** è ideale per preparare il nutrimento della colonia in primavera, estate e autunno.

## In primavera/estate

Studi scientifici\* hanno dimostrato che:

Le **colonie godono di migliore stato di salute** con l'utilizzo di sciroppo di zucchero di barbabietola rispetto allo sciroppo di cereali.

Un mix (1:1:1) di fruttosio, glucosio e saccarosio produce un **maggior flusso nettario**.

Uno sciroppo contenente fruttosio e glucosio stimola la covata.

## In tarda estate/autunno

Lo sciroppo prodotto con INVERTOFIX è ideale per l'invernamento, perché:

È **puro e concentrato**, è simile al miele, risultando il miglior nutrimento per l'inverno.




**Mantiene la salute** dell'apparato digerente delle api.

**Le api possono immagazzinarlo** direttamente nelle celle del nido; ciò comporta risparmi di energia.




**Non cristallizza** ed è sicuro da usare in tardo autunno.

# Come si usa








## Primo passo: la ricostituzione

-  Riempire con acqua, fino a raggiungere il segno sulla bottiglia.
-  Agitare per 30sec, fare una pausa di 10sec e poi agitare nuovamente per 30sec.
-  Una volta ricostituito, utilizzare il prodotto entro 60 giorni. Può aiutare scrivere la data sull'etichetta.

## Secondo passo: lo sciroppo

-  In un recipiente, mescolare lo zucchero e l'acqua con rapporto 1:1, 3:2 o a seconda della necessità.
-  Nel recipiente contenente la miscela di zucchero e acqua, aggiungere 5ml di Invertofix per ogni Kg di zucchero.
- Attendere dalle 16 alle 24 ore a seconda della temperatura dell'acqua:
  - Max 40°C: attendere 16 ore Ricetta invernale
  - Min 20°C: attendere 24 ore Ricetta primaverile
-  Alimentare negli appositi alimentatori.

# Vantaggi

-  **Privo di HMF**, produce sciroppo invertito per apicoltura a temperatura ambiente.
-  **Mangime stimolante** oppure **invernale** per aumentare la durata della vita delle api operaie.
-  **Nessuna cristallizzazione** nei periodi più freddi dell'anno. Minore rischio di perdere la colonia.
-  Nessuna impurità o zuccheri di bassa qualità (originati dai cereali). Migliore **controllo qualitativo** dell'alimento.
-  Possibilità di **creare sciroppi o mangimi invertiti** a seconda della necessità.
-  **Riduce fino al 50%** il costo dello sciroppo invertito.
-  Lo sciroppo ottenuto con Invertofix mantiene il benessere dell'apparato digerente delle api grazie al pH ideale.

# Ricette

## Ricetta per primavera/estate

Creare sciroppo leggero, con minor quantità di saccarosio (1:1)

- Utilizzare acqua circa 20°C (temperatura ambiente)

## Ricetta invernale

Creare sciroppo ad alta concentrazione di saccarosio (3:2)

- Utilizzare acqua a max di 40°C

