

## CARACTERÍSTICAS

Urea, también conocida como carbamida, es el nombre del ácido carbónico de la diamida, cuya fórmula química es  $(\text{NH}_2)_2\text{CO}$ . Es una sustancia nitrogenada producida por algunos seres vivos como medio de eliminación del amoníaco, el cuál es altamente tóxico para ellos. En los animales se halla en la sangre, orina, bilis y sudor. La urea en polvo se presenta como un polvo sólido cristalino y blanco de forma esférica o granular. Es una sustancia higroscópica, es decir que tiene la capacidad de absorber agua de la atmósfera y presenta un ligero olor a amoníaco. Comercialmente la urea se presenta en polvo o bien disuelta, dependiendo de la aplicación.

## Especificaciones Físico-Químicas

Aspecto	Polvo Blanco.
Nitrógeno total	46,0 % min.
Biuret	1,0 máx.
Humedad	0,5 máx.

## ÁREAS DE APLICACIÓN

Fertilizante, pienso para animales, medicina, separación de hidrocarburos, fabricación de ácido sulfámico, modificador de viscosidad para almidón o revestimientos de papel con base de caseína.

## BENEFICIOS

Como suplemento alimentario para ganado; Se mezcla en el alimento del ganado y aporta nitrógeno, el cuál es vital en la formación de las proteínas.

Fertilizantes: Como fertilizante presenta la ventaja de proporcionar un alto contenido de nitrógeno, el cuál es esencial en el metabolismo de la planta ya que se relaciona directamente con la cantidad de tallos y hojas, las cuales absorben la luz para la fotosíntesis, además el nitrógeno está presente en las vitaminas, proteínas y se relaciona con el contenido proteico de los cereales.

## DOSIS

Según el producto a elaborar y su formulación.

## USOS

Para alimentación animal, no constituye un alimento completo.

## ALMACENAMIENTO

Mantener a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, bajo la sombra sobre un pallet, en el envase original y cerrado, con la finalidad de impedir el contacto directo con el medio circundante.

## PRESENTACIÓN

Producto envasado en sacos de 25 kg.

## VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses desde su fecha de elaboración.