

一点水海鲜池厂家 暂养海鲜池经销商 芜湖暂养海鲜池

产品名称	一点水海鲜池厂家 暂养海鲜池经销商 芜湖暂养海鲜池
公司名称	芜湖一点水水族景观工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市赭山中路联盛广场写字楼十六层
联系电话	13905539183 13905539183

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：芜湖一点水水族景观工程有限公司

定做海鲜池时到底该不该使用硝化细菌，为什么这个问题的争议经久不衰？

饲养海鲜水产建立硝化系统肯定离不开硝化细菌，硝化细菌是咱们饲养海鲜水产都逃离不开的一个话题。

想必新老海鲜水产养殖者对于硝化细菌都有一定的认知，为什么要说刚开始饲养海鲜水产的人也对硝化细菌有一定认知呢？

因为只要你入了海鲜水产的坑，不管是海鲜市场还是海鲜池店的老板都有可能像你推销硝化细菌商品。

硝化细菌的知识点

当然为了避免还有对于硝化细菌以及硝化系统不够了解的海鲜水产养殖者阅读，所以为了说正题前咱们还是先简单说一说关于硝化细菌的那些事~

硝化系统指的是硝化细菌将有机的氨氮转化为盐、硝化细菌将有机的盐转化为对海鲜水产无毒的盐的一个反应系统。

就如海鲜水产呼吸、排泄以及海鲜水产粘液脱落、食物残渣等会产生氨氮，而氨氮在一定浓度时对海鲜

水产是有的，所以需要借助硝化细菌把氨氮从盐一直转化到无毒的盐。

由此可见硝化细菌对于饲养海鲜水产来说是多么的重要，另外这里提一个知识点大家可以记一下：在没有硝化细菌的海鲜池里面一般是不会有盐的，所以是否培养出硝化细菌建立了硝化系统，大家可以通过测试盐的浓度得出结果。

所以这也是为什么商家爱推荐硝化细菌商品的原因，不过并不是所有商家都是的，有些商家还会说硝化细菌能分解粪便。

不过硝化细菌并不会分解粪便，粪便是被腐质菌分解的，而在海鲜池里面如果有有机物的情况下，硝化细菌能够在海鲜池过滤内的生物过滤材料、白棉上面自行繁殖，这也是为什么很多人说使用硝化细菌完全没必要的原因。

另外一般商品硝化细菌并不纯粹，暂养海鲜池经销商，你以为你买了硝化细菌但是有时候却是净水剂，可以说市面上售卖的水族硝化细菌基本是很难买到没有添加其它的硝化细菌的。

所以养海鲜到底该不该添加硝化细菌，也就因为以上的一些问题被广大海鲜水产养殖者所议论。

暂养活海鲜的话，记住要给暂养池消毒，一般用高溶液清洗一两遍就好了。你如果没有海水的话，那就只能海盐配了，淘宝上有的，不过质量参差不齐。你配的海水，用的自来水记住要曝气，把自来水里的排出来，只要把增氧泵的开着充气增氧就好了。然后就要根据你进货来的海鲜配盐度了，一定要记住问批发商进货时当时养殖用的盐度，不然会死一片的，我会记得我当初暂养南美白对虾的时候就是没有问，根据一般经验盐度弄了四五度，谁知道是广东那边来的虾，好像就是海水养殖的，盐度差太大，全死了。配盐度你需要买盐度计，价格也不贵，操作也简单，芜湖暂养海鲜池，一学就会了。还有就是增氧问题了，机器一直开着就行了，海鲜利润应该可以，暂养海鲜池定做，这点成本应该可以接受。你如果就夏天搞海鲜，暂养个几天就进下一批货的话，这些应该还OK了。还有温度，弄的低一些就好了，毕竟你只要海鲜活着就OK了，温度低一些的话。不容易发病，也不怎么摄食，几天内存活率还是很高的。

超市海鲜池

开放式流线型设计，外观新颖，明亮大方，展示效果。

酒店海鲜池

本产品广泛用于超市、宾馆酒店等场合的海鲜，河鲜暂养。

移动式海鲜池

装配式结构设计，移动装拆便捷，根据用户的具体情况，可增减组数，层数。

酒店会所海鲜池

本产品广泛用于超市、宾馆酒店等场合的海鲜，暂养海鲜池厂家，河鲜暂养。

商超卖场海鲜池

采用弯钢玻璃作为盛淡海水的容器，淡海水渗漏。

移动式贝壳池

产品设计多样化，系列化.

一点水海鲜池厂家(图)-暂养海鲜池经销商-芜湖暂养海鲜池由芜湖一点水水族景观工程有限公司提供。芜湖一点水水族景观工程有限公司实力不俗，信誉可靠，在安徽 芜湖 的循环水处理设备等行业积累了大批忠诚的客户。一点水海鲜池带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！