

福州PVC海鲜池工程 福州鑫宇海鲜池厂家 福州PVC海鲜池

产品名称	福州PVC海鲜池工程 福州鑫宇海鲜池厂家 福州PVC海鲜池
公司名称	福州鑫宇鲜活水族设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福州市晋安区远洋路508号东方水都4#13店面
联系电话	18065082809 18065082809

产品详情

海鲜池中如何科学防治鱼病？

1. 饲料消毒，

投喂的配合饲料可以不进行消毒。如投喂鲜活词料，无论是从外地购进或自己培养生产的(含冷冻保存，应以漂自粉溶液浸泡消毒5分钟，用清水冲洗下之净后再投喂。

2. 食场消毒，

海鲜池中定点投喂饲料的食场及其附近常有残饵剩余，时间长了或高温季节为病原菌的大量繁殖提供了有利场所，很容易引起鱼、虾类等的细菌感ran，导致疾病发生。所以，在疾病流行季节，应每隔1—2周，在鱼虾吃食后，对食场进行消毒:一般用250克漂bai粉加适里水溶化后，福州PVC海鲜池工程，泼洒到投饲场对近。

鱼缸里的水为什么会发黄

- 1、把活性炭取出来，活性炭使用时间久了会影响硝化系统的建立；
- 2、把过滤器彻底清洗一遍，脏东西过多的沉淀会影响过滤效果；
- 3、估计您用的过滤器容积很小，福州PVC海鲜池销售，只用过滤棉和生化棉就可以了，尽量多放些，可以增强过滤效果；
- 4、减少喂食量，孔雀鱼吃得很少，2、3天喂一次即可。
- 5、检查一下鱼饲料是否掉色，福州PVC海鲜池，有些劣质的鱼食会污染水质，找杯清水将鱼食泡

上一会，看看会不会污染水质。

酒店的海鲜池要怎样维护？

一、配制人工海水：把过滤调好，所谓调好，合理的放珊瑚石，活性炭，过滤棉，福州PVC海鲜池公司，促进硝化细菌的长成和水质的稳定。活海鲜品运抵目的地后，先要进行清拣，剔除那些si亡、严重受伤及患病的海鲜品，然后进行冲洗。如果使用城市中自来水作为存养海鲜的水源，一定要除氯后方可使用。消除氯的方法，zui简单的是晾晒法，把水预先搁置3-4天后再用。如无条件晾晒，可采用化学法去氯，常用去氯药品是硫dai硫酸钠，其用量一般为10公斤自来水加入1克硫dai硫酸钠。经去氯后的水用浓缩海水或固体海水素调配至所需要的盐度，即制成人工海水，便可用以存养海鲜品了。

福州PVC海鲜池工程-福州鑫宇海鲜池厂家-福州PVC海鲜池由福州鑫宇活鲜水族设备有限公司提供。福州PVC海鲜池工程-福州鑫宇海鲜池厂家-福州PVC海鲜池是福州鑫宇活鲜水族设备有限公司（www.fzxinyu.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：林女士。