

BIOTECNOLOGÍA BIOBIME 208

BIOBIME 208 proporciona una mezcla de Bacillus de múltiples cepas que incluye cepas seleccionadas específicamente para una utilización superior de amoníaco que supera los estándares de Bacillus en el mercado.

CODIGO PRODUCTO	ZM43-BSB0-12/4B	ESPECIFICACIONES	Libre de Coliformes Libre de
INGREDIENTES ACTIVOS	<i>Bacillus</i> Bacteria	PROPIEDADES	Salmonella
CONCENTRACION	4 Billion CFU/g		Forma: Polvo
CADUCIDAD	2 años	EMPAQUE	
		ALMACENAJE	Seco libre de humedad Mantener el recipiente cerrado

CARACTERISTICAS

- Mezcla de Bacillus de múltiples cepas
- Aerobios / anaerobios facultativos
- Múltiples productores de enzimas
- Digiere compuestos orgánicos
- Todo natural y no tóxico.

BENEFICIOS

- Apoya la salud de las bacterias nitrificantes
- Mejora la eliminación de amoníaco
- Reduce los niveles de DQO / DBO
- Mejora la eliminación de Grasas.
- Reduce los olores.

APLICACIONES

- Rastros de carne
- Petroquímico
- Industria Química
- Industria Láctea

APLICACIONES

- **BIOBIME 208** es un polvo seco que se activa mediante la mezcla con agua (15-30 grados Celsius/60-85 grados Fahrenheit) y se deja activar aproximadamente 20 minutos. Después de reposar durante 20 minutos, la solución puede ser vertida en un desagüe. Cualquier residuo que queda en el recipiente debe enjuagarse en el desagüe.
- Para ser más eficaz, **BIOBIME 208** debe ser aplicado semanalmente, preferiblemente cuando la instalación se cierre el fin de semana o justo antes de cerrar al final del día.
- Para que sean más eficaces **BIOBIME 208** debería ser aplicado directamente sobre el área de la primera laguna.
- Para el tratamiento de lodos orgánicos localizar las áreas afectadas y aplicar **BIOBIME 208** directamente.
- Para el tratamiento de aguas residuales municipales y PTAR Industriales donde el amoníaco es un problema.

ALMACENAMIENTO

- Cuando **BIOBIME 208** está almacenado en condiciones secas a temperaturas entre 8 ° C y 40 ° C (50 ° F y 104 ° F), el producto se mantendrá vigente por un mínimo de 2 años.
- No permita que el producto se congele