

# PROSIA'MYCÈTE




**Activateur biologique à base de champignons sélectionnés pour la dégradation des matières organiques, l'activation du traitement de l'azote et l'optimisation du fonctionnement des stations d'épuration et des lagunes.**

## PROSIA'MYCÈTE

- **Prosia'mycète** est un concentré de champignons filamenteux présenté sous forme liquide, pour la biodégradation des matières organiques des effluents industriels.
- **Prosia'mycète** augmente l'hydrolyse des molécules organiques complexes, y compris en milieu peu aéré, tels que composés azotés, phénolés, aromatiques, azotés, soufrés, et permet leur transformation en composés assimilables par l'ensemble de la biomasse naturelle
- **Prosia'mycète** agit à de très faibles teneurs en oxygène grâce à leur métabolisme différent des bactéries. Les champignons peuvent métaboliser la matière organique par fermentation et utilisent peu d'oxygène pour cette opération.
- **Prosia'mycète** agit sur le traitement de l'azote en accélérant l'ammonification et la dénitrification et en dégradant les inhibiteurs de la nitrification
- **Prosia'mycète** améliore le fonctionnement des stations d'épuration et diminue la DCO et les MES du rejet
- **Prosia'mycète** améliore la dépollution des lagunes de stockage et réduit fortement le niveau d'odeurs, y compris sur des lagunes non brassées.

## CARACTERISTIQUES



Les souches microbiennes sont produites dans le cadre d'un système de gestion de la qualité certifié selon les normes ISO. Le procédé de production est contrôlé et testé avec soin afin de garantir que tous les produits sont fabriqués conformément aux normes de qualité les plus strictes. Les souches sont isolées à partir d'organismes naturels et ne sont pas génétiquement modifiées ni transformées.

-  **Formulation** : Cocktail concentré liquide de champignons filamenteux sélectionnés
-  **Spécification** : flore fongique totale =  $10^3$  UFC/ ml à DLUO soit 3 mois à compter de la date de fabrication
-  **Aspect** : liquide incolore avec dépôts, odeur marquée type levure

## EMBALLAGE ET CONSERVATION

-  **Emballages standard** : container de 1000 kg, fûts de 200 kg, bidon 20 kg

## MANIPULATION & STOCKAGE

-  **Stockage** : Dans son emballage d'origine à température ambiante.
-  **Durée de conservation** : 3 mois à compter de la date de livraison.