



MC - 206

Para Uso en Bebidas, Frutas y Viñas

INFORME DEL PRODU



La MC-206 es una formulación en polvo de bacterias de alta potencia para ser utilizada en la degradación de muchos tipos de residuos. La MC-206 contiene una mezcla exclusiva y especialmente formulada de microorganismos, micro/macronutrientes y supresores/penetrantes de tensión superficial desarrollada específicamente para ser utilizada en aplicaciones de procesamiento de aguas servidas para bebidas y viñas. Esta potente combinación de miles de millones de cultivos activos de bacterias aeróbicas y anaeróbicas ha sido especialmente diseñada para degradar azúcares, almidón y jugos que se encuentran en las aguas residuales del procesamiento de bebidas. La poderosa actividad de las enzimas mejora y aumenta la reducción de azúcar mediante la conversión.

VENTAJAS

- Reduce enormemente la mano de obra
- Reduce los sulfuros de hidrógeno
- Económica/ Fácil de Usar
- No se necesitan equipos especiales
- Elimina la acumulación de grasas
- Contiene anaerobios facultativos
- Degrada un amplia gama de compuestos orgánicos complejos
- Mejora el retiro de BOD/COD
- Reduce la acumulación de lodos
- Cambia la dinámica de la biomasa
- Mejora la eficiencia del sistema
- Elimina los malos olores en su fuente de origen
- No contiene químicos

APLICACIONES

ESTACIONES DE BOMBEO
ESTANQUES

RBC
SISTEMAS DE ALCANTARILLADO
SBRs DE AIREACION

POZOS HUMEDOS
CLARIFICADORES
LATERALES
LAGUNAS

ESTANQUES DE OXIDACION
DIGESTORES
ESTANQUES DE LODOS
ESTANQUES IMHOFF
FILTROS PERCOLADORES

DEGRADA

Azúcares
Malos olores
Triglicéridos
Espumas

Almidones
Grasas Animales
Surfactantes / Jabones

Proteínas
Químicos



E.H. Green Products for the Environment

P.O.Box 1243 Hod-Hasharon Israel

Mobile 972-50-6593659

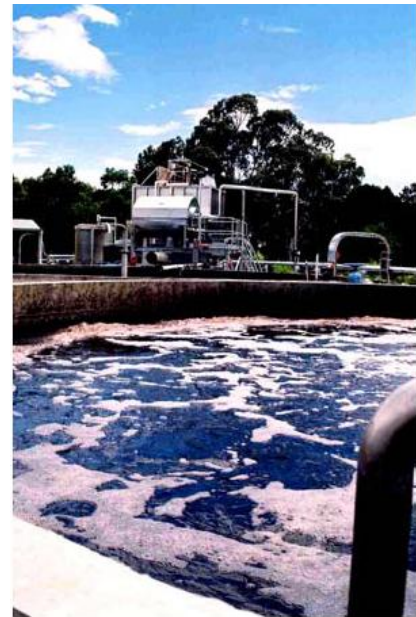
elihah@bezeqint.net

ACTIVIDAD ENZIMATICA

Proteasa (Digestión de Caseína)	Unidades/Gramo: 35.000 Min.
Amilasa (Wohlgemut modificado)	Unidades/Gramo: 55.000 – 80.000
Lipasa (USP)	Unidades/Gramo: 400
Celulasa (CAU)	Unidades/Gramo: 150 Min.

ENVASADO

El "MC-206" está envasado en tambores de una libra o ½ libra de bolsas solubles en agua y también está disponible en tambores de 30 libras.





MC - 206

Agua Residual de Bebidas y Viñas DATOS TECNICOS

PROPIEDADES TIPICAS

Aspecto	levemente tostado
Fragancia	tierra suave
Forma.....	en polvo
pH	6,8 – 8,5
Vigencia	2 años/u.o.c.
Punto de Inflamación	ninguno

PROPIEDADES DE DESEMPEÑO

Rango pH Efectivo	5,2 – 9,5
Rango Temperatura Efectiva	35 – 130°F
Producción Enzima Bacterial	Proteasa, Lipasa, Amilasa, Ureasa, Celulasa

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION

Almacenamiento	almacenar en un lugar fresco y seco
Manipulación	lavar manos con agua tibia y jabón después de manipular

CONTEO BACTERIANA

«MC-206»>1x10⁹ mil millones por gramo