



What is Biotechnology?

BC P56 Fruit, Vegetable & Wine Waste

果物・野菜廃棄物・ワイン残渣物分解促進高機能微生物資材 **BCP56**

米国国立感染研究所 (CDC) 及び米国菌株保存機関 (ATCC) が認めた第1種安全菌

BCP56 は果物残渣、野菜残渣、およびワイン廃棄物の生物学的廃水処理ならびに固形廃物処理向けに開発された高機能微生物資材製品です。(特に植物セルロース分) また、廃棄物の分解過程で必要になる微量元素を配合しているため、より生分解処理能率の向上が期待できます。



BC P56 の特徴

廃水処理

- ★ バランスが崩れた生物学排水処理を正常なメカニズムに戻し、処理能力を最適にします。
- ★ 好気性および通性嫌気性菌からなる高機能微生物です。
- ★ 過負荷の処理水の分解能力を高め、適正負荷に戻します。
- ★ 有機阻害物質の影響に対して抵抗力がありバイオマスの確立を最大限に支援します。

固形処理

- ★ 微量元素が含まれているので高発酵が期待できます。
- ★ 特殊ブレンドにより、適温域が 12℃～と低温域からの発酵を可能にしました。(当社データ)
- ★ 悪臭に関する問題を極めて減少させます。
- ★ 発酵温度が高いため、廃物中のハエや蚊の幼虫は微生物の非特異的抗生物質の誘導体により死滅させます。
- ★ 高い分解酵素活性による発酵は強力なもので短期間で処理が可能になります。

BC P56 に含まれている高機能微生物は土壌に由来する不変なもので、環境上、動物、植物、および人体に対して無害ですが、万が一液が皮膚、目等に付着した場合には水で十分に洗い流してください。別売品の微量元素 EC-4000 と併用することにより、悪臭ならびに分解効率をより向上することができます。

仕様

- 形状 : パウダー 色 : ブラウン
- 比重 : 0.5~0.7 内容物:高機能微生物、微量元素、天然ミネラル
- プレートカウント : 1gあたり 50 億 pH 範囲:5.2~9.2
- 最低有効活性温度 : 12℃ (液温) EC4000 と併用することにより低温時の処理が可能になります。
- 容量 : 粒状 10kg入/ペール缶
- 保管 : 涼しく乾燥した場所に保管してください。凍らさないでください。
- 使用期限 : 6ヶ月

総輸入発売元

エフ・イー・アイ株式会社
〒001-0902 札幌市北区新琴似2条2丁目12-5
TEL(011)776-7092 FAX(011)776-7093

販売店

Made in Canada