

## PRODOTTO ECOLOGICO PER DEGRADAZIONE, STABILIZZAZIONE, IGIENIZZAZIONE BIOLOGICA E DEODORIZZAZIONE DEI REFLUI DELLE CANTINE ed OLEIFICI



Nato dall'inventiva e da anni di ricerca & sviluppo, **EnzyVeba® Eno&Oil** è originato da complessi naturali costituiti da molteplici sostanze minerali e vegetali. Tale multi varietà di sostanze contiene una immensa biodiversità naturale batterica e fungina non geneticamente modificata le cui singole famiglie naturalmente riconoscono come fonte di carbonio quelle molecole complesse costituite con la chimica organica, inorganica e fisica, degradandole e riportandole nei cicli naturali = **disinquinamento e biorimediazione**.

Il campo di impiego di **EnzyVeba® Eno&Oil** è legato alle cantine viti-vinicole ed oleifici ed in particolare alle canaline di scolo e/o ai pozzetti dei reflui e/o agli impianti di depurazione degli stessi.

**EnzyVeba® Eno&Oil** viene impiegato per accelerare e controllare la biodegradazione / biostabilizzazione della sostanza organica nonché di BOD, COD, idrocarburi ed altri residui chimici, facilitando eventuali processi di depurazione.

**EnzyVeba® Eno&Oil** è un biorimediante in forma liquida di origine biologica costituito da un complesso attivante-nutriente-sinergizzante di attività biochimiche e microbiologiche, ottenuto in vent'anni con processo esclusivo MESEN® Patented, da estratti naturali, vegetali, sali minerali, fattori vitaminici, fattori di crescita specifici ed oligoelementi naturali.

La componente biologica attiva è rappresentata da microorganismi naturali NON geneticamente modificati in grado di produrre enzimi che intervengono nei processi degradativi della materia organica.

**EnzyVeba® Eno&Oil** apporta alla massa da trattare un complesso ad azione stimolante dell'attività metabolica con conseguente incremento di produzione degli enzimi che innescano le reazioni di degradazione dei composti organici da parte della microflora presente. Ottimizza il processo nella sua globalità portando all'eliminazione di reazioni di degradazione anomale, causa di fenomeni indesiderati (produzione di odori sgradevoli) ed alla sanitizzazione biologica.

**EnzyVeba® Eno&Oil** è costituito da un consorzio microbico naturale di batteri e funghi NON geneticamente modificati. Questa peculiarità differenzia notevolmente **EnzyVeba® Eno&Oil** dai prodotti enzimatici in commercio, infatti, mentre quest'ultimi risultano efficaci esclusivamente nei confronti di una determinata frazione organica verso la quale sono stati selezionati,

**EnzyVeba® Eno&Oil** è in grado di agire in presenza di matrici fortemente eterogenee in quanto sono gli stessi batteri e funghi a degradare e/o sviluppare gli enzimi necessari alla biodegradazione delle varie frazioni organiche e/o la decomposizione delle frazioni organiche dei polimeri con le quali vengono a contatto.

La coesistenza di famiglie microbiche psicofile, mesofile e termofile, sia aerobiche sia anaerobiche, e le proprietà tamponanti del prodotto, permettono oltremodo una capacità di adattamento a condizioni biologiche estremamente diversificate.

La grande biodiversità apportata permette di accelerare le reazioni di degradazione delle matrici organiche e di contrastare il proliferare di agenti patogeni mediante meccanismi di competizione che si instaurano tra i microrganismi.

La sua azione di deodorizzazione indotta è diretta sulla causa dei cattivi odori.

*Lavoriamo conformemente con quanto previsto dalle normative ISO 14001:2015 e ISO 9001:2015.  
Tutte le attività sono svolte nel rispetto delle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro.*