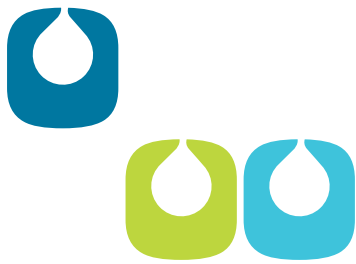


Lysofoss



Pourquoi ?

Au cours du stockage, la composition physique et chimique du lisier évolue sous l'action des fermentations générées par les micro-organismes naturellement présents. Dans les fosses de stockage, le dysfonctionnement de ces fermentations est lié à plusieurs facteurs :

- La présence d'anti-bactériens.
- Les résidus alimentaires difficilement dégradables.
- Les conditions de pH, de température et d'humidité non-adaptées...

Conséquences :

- Problèmes de vidange des fosses.
- Mauvaise homogénéité de la valeur fertilisante.
- Odeurs au stockage et à l'épandage plus fortes.
- Mauvaise ambiance dans les bâtiments.

Comment ?

L'augmentation des fermentations se fait :

- Par un apport de facteurs de protection et de développement pour les micro-organismes naturellement présents.
- Par un apport d'actifs biologiques (bactéries spécifiques) qui viendront renforcer les fermentations naturelles.

Les solutions Proaxion

LYSOFOSS : liquéfiez facile et économique

- Formules idéales pour l'entretien.
- Prêtes à l'emploi.
- Pratiques : 1 fois tous les 3 mois.
- Économiques.

Caractéristiques techniques

Produit	Lysofoss
Composition	Bactéries fixées sur support minéral
Présentation	Poudre micronisée
Conditionnement	Sac de 25 kg

Applications et mode d'emploi

Répartir la dose de produit en épandage.

Dose

- Lisier en stock : 150g/m³ (1 kg/m³ en cas de mauvaises fermentations).
- Entretien : 1 application tous les 3 mois
Porcs : 60g/porc charcutier/3 mois ; 90g/truie/3 mois ; 45g/porcelet/3 mois
Bovins : 300g/UGB/mois
Canards : 25g/m²/3 mois 15 jours après le lavage
Lapins : 25g/m² de fosse/mois.

