



Nouveau procédé biologique pour le contrôle des insectes liés au stockage des graines et produits alimentaires

La société *nOx*, filiale du groupe POUJAUD, met sur le marché depuis le 1^{er} juillet 2017 un procédé innovant de conservation en atmosphère contrôlée, accessible à tous.

Le procédé est réalisable grâce au Big bag *nOx* qui permet une parfaite protection des graines et semences contre tous types d'insectes, sans utiliser de traitement chimique, liquide ou gazeux, ou même la chaîne du froid. Cette technique évite tout résidu sur les graines et aucune mutation d'insecte n'est possible.

Le Big bag *nOx* est doublé d'un liner hermétique aux gaz et est équipé d'une valve d'aspiration. Quand le Big bag est rempli et scellé, un simple aspirateur permet de créer un vide partiel. *L'air extrait est remplacé par un volume équivalent de CO₂*. L'anoxie est létale pour les insectes libres. Au bout de 3 semaines les insectes cachés dans les grains sont éliminés. Autre avantage, les grains sont également protégés contre l'humidité et contre de nouvelles contaminations d'insectes sur le lieu stockage.

Par exemple cette technique est parfaitement adaptée pour la conservation des semences et graines de légumineuses BIO, comme pour le contrôle des bruches sur lentilles.

Aucun équipement lourd et couteux n'est requis pour utiliser les Big bag *nOx*: une pince à impulsion pour souder la bouche de la housse, un aspirateur domestique et une souffleuse de jardin.

Les big bag *nOx* sont aussi adaptés pour l'ensachage sur ligne automatique avec soufflerie pour formater le liner.

Le BB *nOx* de dimension 900x900x1600 mm a une capacité de 1200 kg et est commercialisé par la société **nOx** (nox@noxstorage.com)

.Ci joint une vidéo pour mieux comprendre le principe

<https://www.youtube.com/watch?v=XumU8zvtPJg>

Pour nous contacter : nox@noxstorage.com

Ou au : 06 76 95 16 67