### COMUNICATO STAMPA

**Soluzione in container ecologica per sili per cereali, malterie e altro.**

**BOGE BLUEprotect: protezione contro i parassiti durante l'immagazzinamento dei cereali**

**In tutto il mondo cresce il numero di indigenti, ma allo stesso tempo grandi quantità di cereali si perdono lungo il percorso che porta al consumatore. Soprattutto nelle regioni più povere del mondo, le maggiori perdite si verificano poco dopo il raccolto. Al fine di proteggere meglio dai parassiti i cereali immagazzinati nei sili, lo specialista d'aria compressa BOGE ha sviluppato un metodo tanto semplice quanto efficace. Con BLUEprotect, BOGE estrae l'azoto dall'aria ambiente. Nel silo si sostituisce all'ossigeno e quindi sottrae i mezzi di sussistenza a funghi e parassiti. Il metodo non richiede alcun agente chimico, è quindi sicuro per gli alimenti e rispettoso dell'ambiente. È adatto, ad esempio, ai prodotti biologici e ai fornitori dei birrifici.**

Calandre del grano, funghi parassiti, topi e ratti: gran parte dei cereali immagazzinati a livello mondiale è vittima dei parassiti e delle cosiddette perdite evaporative. Il ruolo decisivo è svolto dall'ossigeno. Laddove manca, le perdite di magazzino sono ridotte al minimo. BLUEprotect si basa su questo semplice principio: nei sili di cereali BOGE convoglia una miscela di gas di azoto quasi puro con un massimo dell'uno percento di ossigeno residuo. L'azoto si sostituisce all'ossigeno e sottrae quindi i mezzi di sussistenza a funghi e parassiti aerobici, ossia dipendenti dall'ossigeno. Allo stesso tempo, l'effetto delle perdite evaporative è ridotto al minimo e il rischio di incendi lenti diminuisce.

Per BLUEprotect, BOGE utilizza l'azoto dell'aria ambiente. Vicino al silo, un compressore produce aria compressa, che passa attraverso un essiccatore e un filtro combinato fino a raggiungere un filtro a membrana, che separa l'azoto (N2) dall'ossigeno (O2) e lo convoglia nel silo. L'azoto, il principale componente dell'aria che respiriamo, è sempre disponibile e completamente sicuro al contatto con gli alimenti. Dopo l'uso, l'aria ambiente assorbe nuovamente azoto. Ciò rende BLUEprotect un metodo interessante per il controllo delle infestazioni, ovunque l'uso di sostanze chimiche non sia consentito o desiderato, ad esempio nell'agricoltura biologica o nella catena di fornitura dei birrifici. In effetti, le malterie, per esempio, devono fare attenzione a non lasciare nell'orzo residui chimici che poi finirebbero nella birra insieme al malto durante la produzione.

Il processo è semplice per gli utenti: BOGE dispone tutti i componenti dell'impianto in un container in modo che BLUEprotect possa essere utilizzato in modo flessibile, senza particolari conoscenze e per diversi tipi di sili. Per determinare innanzitutto il fabbisogno di azoto, BOGE analizza la situazione di partenza insieme al cliente. Il requisito fondamentale è avere a disposizione un silo sufficientemente ermetico. Per l'esecuzione di un test BOGE offre, su richiesta del cliente, un container a noleggio dal cui utilizzo risulta chiara l'ermeticità del silo già dopo pochi giorni.

**Volume:**  **2.871 caratteri spazi inclusi**

**Ultimo aggiornamento:**  **28 novembre 2018**

**Foto 1:**  **silo per cereali con BLUEprotect, fonte: BOGE KOMPRESSOREN**

**Foto 2:**  **container BOGE nel silo, fonte: BOGE KOMPRESSOREN**

**Didascalia 1:** Senza l'ossigeno, i parassiti che mettono in pericolo i cereali immagazzinati nei sili non hanno più mezzi di sussistenza. BOGE BLUEprotect si basa su questo principio.

**Didascalia 2:** BOGE assembla tutti i componenti in un container. BLUEprotect può quindi essere utilizzato in modo flessibile e per diversi tipi di sili.

**Über BOGE**

Mit der Erfahrung von mehr als 110 Jahren gehört die BOGE KOMPRESSOREN Otto Boge GmbH & Co. KG zu den ältesten Herstellern von Kompressoren und Druckluftsystemen in Deutschland. Das Unternehmen ist einer der Marktführer. Ob High Speed Turbo-Kompressoren, Schraubenkompressoren, Kolbenkompressoren, Scrollkompressoren, komplette Anlagen oder einzelne Maschinen – BOGE erfüllt unterschiedlichste Anforderungen und höchste Ansprüche. Präzise und qualitätsbewusst. Das international tätige Familienunternehmen beschäftigt 850 Mitarbeiter, davon rund 490 am Stammsitz in Bielefeld, und wird von Wolf D. Meier-Scheuven und Thorsten Meier geführt. Seinen internationalen Kunden bietet BOGE mit zahlreichen Verkaufsbüros und Tochtergesellschaften einen umfassenden Service. Das Unternehmen liefert seine Produkte und Systeme in weltweit mehr als 120 Länder.

**Contatto in azienda**

Ina Rockmann • BOGE KOMPRESSOREN Otto Boge GmbH & Co. KG

Otto-Boge-Straße 1–7 • 33739 Bielefeld

Telefono: +49 (0) 5206 601-5830

E-mail: I.Rockmann@boge.de • Internet: www.boge.de

**Contatto stampa agenzia**

Marion Ziegler • additiv pr GmbH & Co. KG

Funzione stampa per logistica, acciaio, beni industriali e IT

Herzog-Adolf-Straße 3 • D-56410 Montabaur

Telefono: +49 (0) 2602 95099-14

E-mail: mz@additiv-pr.de • Internet: www.additiv-pr.de