



BIOMASSA OPSLAG IN FOLIESLURVEN

Opslag en bewerken van biomassa met een flexibel opslag systeem.

Feedtuber opslagsystemen in folieslurven maakt het mogelijk om biomassa veilig en snel te verpakken in folieslurven. De folieslurven zijn rondom dicht, waardoor perssappen niet uit het product weg kunnen lekken in de bodem.



Hoge persdichtheid

Het perssysteem van de Feedtuber garandeert een hoge persdichtheid in de folieslurf. Iedere vracht is direct anaeroob opgeslagen waardoor de fermentatie kan beginnen. Bio Bagging is daarom het systeem met de laagste opslagverliezen.

Flexibel

Bio Bagging kan op bijna iedere locatie. Breng de opslag naar het product en voorkom onnodig transport. Dat bespaart kosten en CO2 uitstoot.

Aftappen sappen

Met Bio Bagging is het mogelijk perssappen gecontroleerd af te voeren uit de slurf. Dit kan uit vers materiaal of na fermentatie afhankelijk van de toepassing van de sappen.

Vezels en sappen

Biomassa wordt onder zeer hoge druk in de slurf geperst, waardoor zuurstof uit het product wordt verwijderd. Er treedt een fermentatieproces op waardoor de kwaliteit van het product optimaal blijft.

Perssappen die tijdens het persen vrij komen kunnen worden opgevangen, voor verdere bewerking. Ook de sappen die zich na het persen onderin de slurf verzamelen kunnen worden afgevoerd. Deze combinatie van anaerobe opslag van het vezelrijke materiaal en aftappen van waardevolle sappen maakt een betere verwaarding van het de gehele biomassa mogelijk.



Voordelen:

- Geen leksap verliezen. Folieslurf is rondom dicht
- Optimale fermentatie. Vezels makkelijker beschikbaar
- Door veilige opslag optimale benutting nutriënten
- Arbeidsbesparing
- Folie recyclebaar
- Engineered inkuilen mogelijk
- Opvang waardevolle perssappen tijdens en na het inslurven
- Vraag en aanbod beter te koppelen
- Betere verwaarding biomassa



Engineered inslurven

Het is ook mogelijk tijdens en na het inslurven producten aan de slurf toe te voegen, om daarmee de processen in de slurf te sturen afhankelijk van de toepassing die voor ogen staat. We noemen dit engineered inslurven. De optimale fermentatie in de slurf maakt dat vezels makkelijker beschikbaar komen in een nabewerking.