



Curing Box

BOÎTE D’AFFINAGE,
DE MATURATION,
DE SÉCHAGE
ET DE CONSERVATION





Curing Box

Boîte d'affinage "Curing Box" de Green Experts en verre Miron, offrant un contrôle précis de la température et de l'hygrométrie. Idéale pour affiner et conserver chanvre, café, thé, graines, noix, épices, tabac, et bien plus. Alliant technologie avancée, matériaux premium et design durable, elle garantit une maturation et une conservation exceptionnelles pour préserver la qualité de vos produits.


DESIGNÉ EN FRANCE

Conservation optimale

Idéale pour les herbes, café, thé, graines et médicaments.

Affinage et maturation

Parfaite pour le curing du chanvre, l'affinage du thé et du café.

Technologie en verre Miron breveté

Ce verre innovant ne laisse passer que les spectres de lumière bénéfiques pour les végétaux (UVA et infrarouges). Aucun autre matériau n'offre cette protection.

Qualité premium du verre Miron

Épaisseur de 0,5 mm, supérieure aux 0,3 mm des produits concurrents, offrant une résistance deux fois plus élevée qu'un verre blanc classique.



Sans transfert de molécules toxiques

Contrairement aux plastiques ou même à l'inox alimentaire, le verre Miron garantit l'absence de porosité moléculaire, préservant ainsi l'intégrité des produits stockés

Préservation des éléments essentiels

Maintien des vitamines, minéraux, huiles essentielles, terpènes et flavonoïdes.

Protection des bio-photons

Retarde la dégradation et le pourrissement des denrées, favorisant au contraire leur maturation.

Propriétés anti-moisissure

Grâce à des paillettes métalliques microscopiques intégrées dans le verre.

Le verre violet (Miron) et ses atouts

Le verre Miron est un matériau haut de gamme conçu pour protéger et conserver les produits végétaux. Grâce à son filtrage sélectif, il laisse passer uniquement les longueurs d'onde bénéfiques (UVA et infrarouges), bloquant la lumière nocive pour préserver les nutriments, arômes et propriétés des denrées. Non poreux et durable, il garantit une conservation neutre, sans transfert de molécules toxiques, et favorise la maturation des produits. Idéal pour les aliments, cosmétiques et produits sensibles.



ULTRAVIOLET UVA
LUMIÈRE DU SOLEIL NOCIVE
INFRAROUGES

Conservation du chanvre, du café, du thé, des graines, des noix, des épices, du tabac...



Idéale pour l'affinage et la conservation du chanvre, du café, du thé, des graines, des noix, des épices, du tabac et bien d'autres produits. Grâce à ses propriétés uniques, elle préserve efficacement les saveurs, arômes, vitamines et nutriments essentiels tout en retardant la dégradation. Parfaite pour garantir une qualité optimale et prolonger la durée de vie de vos denrées sensibles.

Pour le chanvre : Le curing permet d'obtenir un produit final aux saveurs plus riches, puissantes et qualitatives, avec une consommation fumée plus douce et moins âcre. Les témoignages soulignent également des effets supérieurs, quel que soit le mode de consommation.

Pour le thé et le café : L'affinage optimise les saveurs ainsi que les qualités biologiques et la biodisponibilité, un travail souvent négligé par les torréfacteurs et producteurs de thé.

Curing Box Standard



Contrôle précis de la température et de l'hygrométrie

Le système intègre un contrôle précis de la température et de l'hygrométrie, avec une **herméticité parfaite** grâce à un joint breveté, la boîte reste totalement étanche, même en immersion, pour une conservation optimale. Un bouton On/Off permet d'économiser la pile en allumant ou éteignant le thermo-hygromètre selon vos besoins. De plus, un bouton dédié vous offre la possibilité de passer facilement de l'affichage en Fahrenheit à celui en Celsius, pour un suivi adapté à vos préférences. Une pile est installée dans la boîte et une pile de rechange est offerte en plus.

Curing Box PRO COLOR



MODE D'EMPLOI

Taux d'humidité



Tabac : 65 à 75 %

Le taux d'humidité idéal pour la maturation du tabac se situe entre 65 et 75 %. Ce taux permet une fermentation correcte des feuilles, favorisant le développement des arômes et évitant la prolifération de moisissures. Si l'humidité est trop faible, le tabac devient trop sec, ce qui nuit à sa qualité

Thé : 50 à 60 %

Le thé exige un taux d'humidité modéré de 50 à 60 %. Un environnement trop humide peut entraîner une fermentation non souhaitée, modifiant le goût et la texture des feuilles. À l'inverse, un taux trop bas empêche le développement des arômes complexes, réduisant ainsi la richesse du produit.

Café : 50 à 70 %

Pour le café, l'humidité après la récolte et le séchage des grains doit être maintenue entre 10 et 12 %. Cela permet une maturation optimale sans risque de moisissures. Un taux d'humidité trop élevé ou trop faible peut nuire à l'arôme du café et affecter sa saveur finale. Par contre une fois torréfié le café se conserve à domicile à un taux d'humidité entre 50 et 70%. Les avis des experts divergent.

Chanvre : 55 à 65 %

Le chanvre, utilisé pour la production de fibres ou de produits dérivés comme le CBD, nécessite un taux d'humidité compris entre 55 et 65 % pour une maturation idéale. Trop d'humidité peut favoriser la moisissure, tandis qu'une humidité trop basse peut compromettre les propriétés thérapeutiques et la qualité du produit final.



Attention : Après une longue conservation privée d'oxygène, il est conseillé pour les végétaux consommé directement de laisser décanter quelques heures à l'air les végétaux afin qu'ils puissent exprimer tout leur potentiel organoleptique avant consommation.

MODE D'EMPLOI

Étapes du Curing Fleurs de chanvre CBD

SEMAINE 1

Ouvrir le couvercle de la curing box 3 fois par jour environ 10 minutes à chaque fois

SEMAINE 2

Ouvrir le couvercle de la curing box 3 fois par jour environ 10 minutes à chaque fois

SEMAINE 3

Ouvrir le couvercle de la curing box 3 fois par jour environ 5 minutes à chaque fois

SEMAINE 4

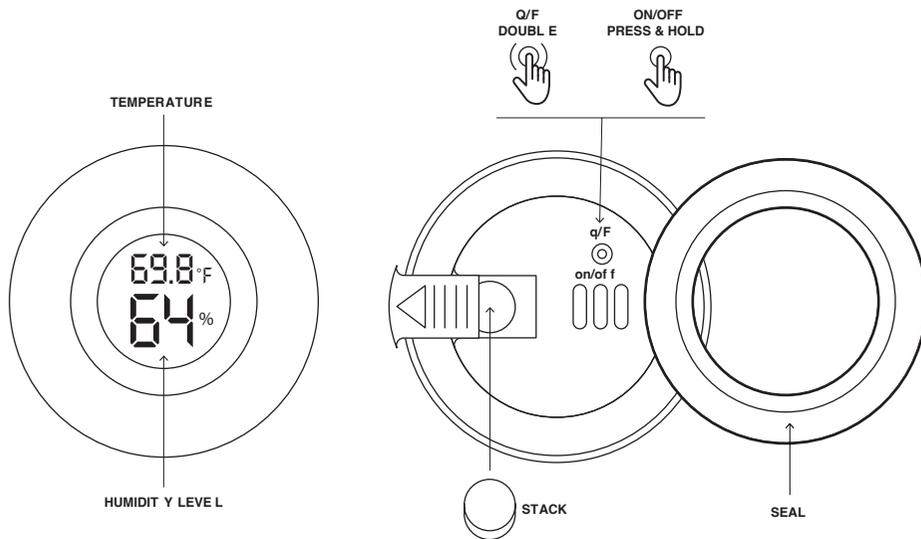
Normalement le burp est terminé continuez quelques minutes par jour si nécessaire. Restez entre 55 et 65% d'humidité à env 20°C. Les fleurs sont curées. Faire un décantage de quelques heures à l'air avant consommation pour rétablir un bon niveau d'oxygène, La conservation restera optimale pour le reste qui n'est pas consommé plusieurs mois



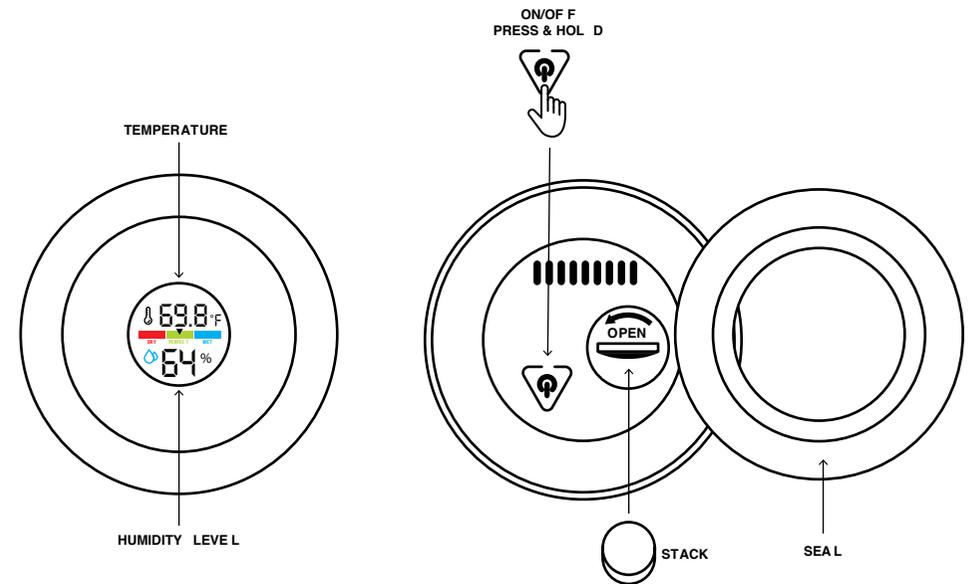
Attention : Après une longue conservation privée d'oxygène, il est conseillé pour les végétaux consommé directement de laisser décanter quelques heures à l'air les végétaux afin qu'ils puissent exprimer tout leur potentiel organoleptique avant consommation.

MODE D'EMPLOI Fonctionnement

Curing Box Standard



Curing Box PRO COLOR



Versions et contenances

Curing Box Standard



100 ml

250 ml

500 ml

1000 ml

Curing Box PRO COLOR



100 ml

250 ml

500 ml

1000 ml

Tarifs dégressifs

Quantity	Discount	Per Item Price
2	5%	38,00 €
3	10%	36,00 €
4	15%	34,00 €
5+	20%	32,00 €

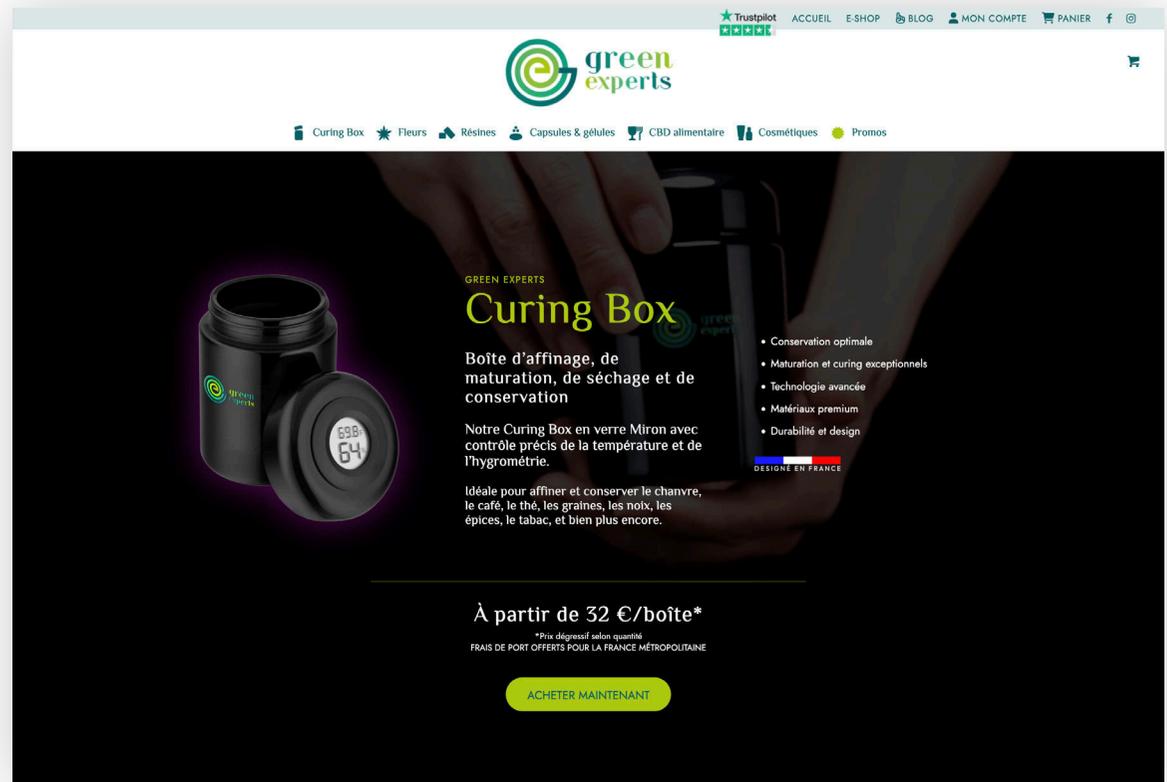
Contact

DESCOSTES Nicolas

Par téléphone : 06.25.48.07.18

Par email : contact@greenexperts.fr

Découvrez notre site <https://greenexperts.fr>



The screenshot shows the product page for the 'Curing Box' on the Green Experts website. The page features a dark background with a central image of a hand holding a black glass jar with a digital display on its lid showing '64'. The text on the page includes the brand name 'GREEN EXPERTS', the product name 'Curing Box', and a description: 'Boîte d'affinage, de maturation, de séchage et de conservation'. It also lists benefits such as 'Conservation optimale', 'Maturation et curing exceptionnels', 'Technologie avancée', 'Matériaux premium', and 'Durabilité et design'. The price is listed as 'À partir de 32 €/boîte*' with a note that the price is subject to quantity and that shipping is free for metropolitan France. A green 'ACHETER MAINTENANT' button is at the bottom.

Trustpilot ACCUEIL E-SHOP BLOG MON COMPTE PANIER f @

green experts

Curing Box Fleurs Résines Capsules & gélules CBD alimentaire Cosmétiques Promos

GREEN EXPERTS
Curing Box

Boîte d'affinage, de maturation, de séchage et de conservation

Notre Curing Box en verre Miron avec contrôle précis de la température et de l'hygrométrie.

Idéale pour affiner et conserver le chanvre, le café, le thé, les graines, les noix, les épices, le tabac, et bien plus encore.

- Conservation optimale
- Maturation et curing exceptionnels
- Technologie avancée
- Matériaux premium
- Durabilité et design

DESIGN EN FRANCE

À partir de 32 €/boîte*

*Prix dégressif selon quantité
FRAIS DE PORT OFFERTS POUR LA FRANCE MÉTROPOLITAINE

ACHETER MAINTENANT