

FruitSmart



TWOJE OWOCE ZACHOWAJĄ ŚWIEŻOŚĆ

innvigo
Better chemistry

#wybieramINNVIGO



Smartuj Swoje Owoce

- Jabłka
- Gruszki
- Brzoskwinie
- Morele
- Śliwki
- Kiwi
- Nektarynki
- Pigwa pospolita

Świeże, ładnie wyglądające owoce to towar pożądany przez konsumentów. Zaraz po zbiorach, takich jabłek czy gruszek nie brakuje. Jednak im dalej od zbiorów tym trudniej utrzymać wysoką jakość owoców, które po kilkumiesięcznym okresie przechowywania, trafiając na półkę sklepową, nadal muszą wyglądać apetycznie i świeżo. Tymczasem właściwe przechowanie zbiorów jest procesem złożonym i kosztownym. Dzięki produktowi FruitSmart przechowywanie jabłek, gruszek, moreli, śliwek, brzoskwiń, nektarynek i kiwi staje się prostsze.

POZNAJ FRUITSMAT

FruitSmart 3,3VP jest polskim środkiem na bazie 1-MCP (1-metylocyklopropen) do samodzielnego stosowania w każdym rodzaju szczelnej przechowalni. Dzięki FruitSmart jabłka, gruszki, morele, śliwki, brzoskwinie, nektarynki i kiwi lepiej się przechowują: nie więdną, nie tracą jędrności, są również mniej podatne na choroby przechowalnicze związane z procesem dojrzewania.

JAK DZIAŁA FRUITSMART?

Po zbiorze owoc bardzo intensywnie wytwarza etylen. Nadmiar etylenu, trafiając do powietrza, stymuluje jeszcze bardziej jego produkcję przez co owoce zaczynają coraz szybciej dojrzewać i w konsekwencji „starzeją” się tracąc zdolności do długotrwałego przechowywania.

Substancja aktywna 1-MCP (1-metylocyklopropen) zawarta w **FruitSmart** blokuje receptory etylenu, dzięki czemu hamowane są procesy dojrzewania zachodzące w owocach pod jego wpływem.



STOSOWANIE FRUITSMART

Prostota stosowania FruitSmart powoduje, że środek doskonale nadaje się do samodzielnej aplikacji w praktycznie każdej chłodni lub przechowalni spełniającej tylko jeden warunek - na czas aplikacji komora (chłodnia, przechowalnia) musi być szczelna. Nie potrzeba specjalistycznego sprzętu ani skomplikowanego przeszkolenia.

DAWKA REJESTRACYJNA

Jabłka, gruszki, pigwa pospolita : **0,068 g/m³**

Śliwki, morele, brzoskwinie, nektarynki, kiwi : **0,049 g/m³**

NAJCZĘŚCIEJ STOSOWANA DAWKA:
0,042-0,048 g/m³



○ długim przechowywaniu najwyższej jakości owoców decyduje:

- Zbiór w optymalnym dla danej odmiany fazie dojrzałości (zalecamy wykonanie testu skrobiowego, pomiaru jędrności i indeksu Streifa)
- Możliwie krótki czas zapełnienia komory, optymalnie 3-4 dni, maksymalnie do 7-10 dni
- Odpowiednie schłodzenie owoców przed aplikacją
- Wywietrzenie komory przed aplikacją (pozbycie się zbędnego etylenu)
- Uniknięcie zroszenia owoców
- Ponowne wywietrzenie komory a następnie szczelne jej zamknięcie i ustawienie właściwych parametrów.

TWOJE OWOCE ZACHOWAJĄ ŚWIEŻOŚĆ

POLSKI PRODUKT

FruitSmart to polski środek do przechowywania owoców zawierający 1 MCP

MNIEJ USZKODZEŃ

Minimalizuje ryzyko uszkodzeń i strat podczas przechowywania.

DŁUŻSZA ŚWIEŻOŚĆ

Opóźnia procesy przejrzenia i sprawia, że owoce dłużej zachowują swoją naturalną świeżość.

LEGALNY I TANI

FruitSmart to legalny, polski produkt posiadający zezwolenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

Pozwala zachować jakość zarówno w transporcie, jak i na półkach sklepowych.

WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI

Lepszy produkt to więcej możliwości sprzedaży, wyższa cena i zysk.

SPRAWDZONA SKUTECZNOŚĆ

Od kilku lat z powodzeniem stosowany przez polskich sadowników

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Zmniejsza zużycie prądu potrzebnego do pracy układu chłodniczego w komorach przechowalniczych*.

* W badaniu przeprowadzonym we współpracy z Appolonia Sp. z o.o. oprócz walorów jakościowych wynikających z zastosowania środka FruitSmart, w komorach przechowalniczych odnotowano oszczędności zużycia prądu wynikające z krótszej pracy urządzeń chłodniczych.

FruitSmart



JESTEŚ ZAINTERESOWANY FRUITSMART? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Originalny produkt FruitSmart kupisz:

