

FruitSmart



TWOJE WARZYWA ZACHOWAJĄ ŚWIEŻOŚĆ

inn  **IGO**
Better chemistry

#wybieramINNVIGO



FruitSmart

- Pomidory
- Papryka
- Oberżyna
- Kapusta głowiasta
- Kapusta pekińska
- Brokuł
- Rośliny ozdobne (przechowywanie kwiatów)
- Tulipany i inne rośliny cebulowe (przechowywanie cebulek)

Świeże, ładnie wyglądające warzywa to towar pożądany przez konsumentów. Zaraz po zbiorach, takich pomidorów czy kapusty nie brakuje. Jednak im dalej od zbiorów tym trudniej utrzymać wysoką jakość warzyw, które po 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 warzyw staje się prostsze.

POZNAJ FRUITSMAT

FruitSmart 3,3 VP jest polskim środkiem na bazie 1-MCP (1-metylocyklopropen) do samodzielnego stosowania w każdym rodzaju szczelnej przechowalni. Dzięki FruitSmart papryka, pomidory czy kapusta lepiej się przechowują: nie więdną, nie tracą jędrności, są również mniej podatne na choroby przechowalnicze związane z procesem dojrzewania.

JAK DZIAŁA FRUITSMART?

Po zbiorze warzywa bardzo intensywnie wytwarzają etylen. Nadmiar etylenu, trafiając do powietrza, stymuluje jeszcze bardziej jego produkcję przez co warzywa 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 warzywach 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

Pomidory (odmiany o czerwonej skórce), papryka, oberżyna: **0,049 g/m³**

Kapusta głowiasta, kapusta pekińska, brokuł: **0,049 g/m³**

Rośliny ozdobne (przechowywanie kwiatów): **0,024 g/m³**

Tulipany i inne rośliny cebulowe uprawiane na kwiaty (przechowywanie cebulek): **0,016 g/m³**

O długim przechowywaniu najwyższej jakości warzyw decyduje:

- Zbiór w optymalnym dla danej odmiany fazie dojrzałości
- Termin aplikacji: pomidory, papryka, oberżyna - do 24h od zbioru; kapusta głowiasta, pekińska, brokuł - do 7 dni od zbioru; rośliny ozdobne, cebulki - natychmiast po zbiorze
- Wywietrzenie komory przed aplikacją (pozbycie się zbędnego etylenu)
- Ponowne wywietrzenie komory a następnie szczelne jej zamknięcie i ustalenie właściwych parametrów.

TWOJE WARZYWA ZACHOWAJĄ ŚWIEŻOŚĆ

POLSKI PRODUKT

FruitSmart to polski środek do przechowywania owoców i warzyw zawierający 1 MCP

MNIEJ USZKODZEŃ

Minimalizuje ryzyko uszkodzeń i strat podczas przechowywania

DŁUŻSZA ŚWIEŻOŚĆ

Opóźnia procesy przejrzenia i sprawia, że warzywa 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 Apollonia 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

Oryginalny produkt FruitSmart kupisz:

inn ISO
Better chemistry

Ze środków ochrony roślin należy korzystać z zachowaniem bezpieczeństwa. Przed każdym użyciem przeczytaj informacje zamieszczone w etykiecie i informacje dotyczące produktu. Zwróć uwagę na zwroty wskazujące rodzaj zagrożenia oraz przestrzegaj środków bezpieczeństwa zamieszczonych w etykiecie. Uwaga: Przy sporządzaniu, a następnie stosowaniu mieszanin biornikowych z innymi produktami, należy przestrzegać zaleceń z etykiet produktów wchodzących w skład mieszaniny zbiornikowej. Warto zawsze zrobić próbę mieszania przed wykonaniem zabiegu.

fruitsmart.pl

