

fruitsmart.pl



FruitSmart

Damian Bernat
☎ +48 530 570 157
damian.bernat@innvigo.com
mazowieckie, świętokrzyskie

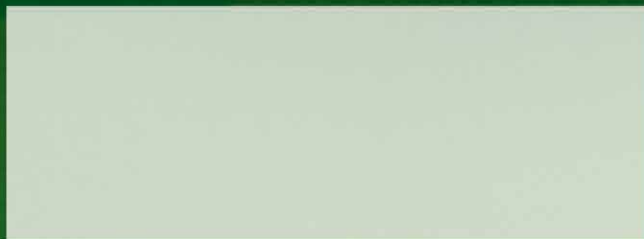
Tadeusz Kostrzewa
☎ +48 786 171 618
tadeusz.kostrzewa@innvigo.com
łódzkie, mazowieckie

Marek Chojeła
☎ +48 530 570 684
marek.chojeta@innvigo.com
lubelskie

Tomasz Chochorowski
☎ +48 530 482 401
tomasz.chochorowski@innvigo.com
małopolskie

Jesteś zainteresowany FruitSmart? Skontaktuj się z nami!

Oryginalny produkt FruitSmart kupisz:



PRODUKT
POLSKI

FruitSmart



Skuteczna ochrona

PO ZBIORACH

Smartuj swoje Warzywa

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 FRUITSMART

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.

FruitSmart



CO TO JEST 1-MCP?

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

DAWKA REJESTRACYJNA

Pomidory (odmiany o czerwonej skórce),
papryka, oherżyna: **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**

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



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.

POLSKI PRODUKT

FruitSmart to polski środek do przechowywania warzyw zawierający 1 MCP

O długim przechowywaniu najwyższej jakości owoców decyduje:

- Zbiór w optymalnym dla danej odmiany fazie dojrzałości
- Termin aplikacji: pomidory, papryka, oherżyna - 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 ustawienie właściwych parametrów.

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.