

fruitsmart.pl



FruitSmart

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!**

Originalny produkt FruitSmart kupisz:



**PRODUKT
POLSKI**



Skuteczna ochrona

PO ZBIORACH

Smartuj swoje Owoce

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 FRUITSMART

FruitSmart 3.3 VP 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 owoce bardzo intensywnie wytwarzają 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.

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

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

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



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 owoców zawierający 1 MCP

O 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.

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 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.