




B e t t e r c h e m i s t r y

Polski produkt na bazie 1-MCP do samodzielnego stosowania








Czym jest FruitSmart?

-  FruitSmart hamuje wytwarzanie etylenu i procesów zachodzących w owocach pod wpływem etylenu wytwarzanego przez owoc, jak i pobranego przez owoc z otoczenia.
-  FruitSmart to środek z grupy regulatorów wzrostu oparty na substancji 1 MCP (metylocyklopropen) przeznaczony do stosowania w komorach przechowalniczych (NA, ULO, KA, DKA) w celu utrzymania najwyższej jakości składowanych jabłek.
-  FruitSmart to legalny, polski środek z 1-MCP do samodzielnej aplikacji.







Komu rekomendujemy FruitSmart ?

-  Sadownikom ceniącym sobie **NIEZALEŻNOŚĆ** – samodzielną, łatwą aplikację.
-  Sadownikom szukającym **UNIWERSALNYCH** rozwiązań niezależnie od rodzaju posiadanej przechowalni.
-  Sadownikom decydującym się na legalny zakup **SPRAWDZONEGO** produktu dostępnego w dobrych sklepach.







Korzyści ze stosowania FruitSmart

-  Opóźnienie procesów przejrzenia owoców w czasie długiego przechowywania oraz utrzymanie jędrności jabłek.
-  Zmniejszenie podatności na choroby przechowalnicze takie, jak oparzelizna powierzchniowa czy gorzka zgnilizna.
-  Zmniejszenie zużycia energii związanej z pracą płuczki i urządzeń chłodniczych w komorach.
-  Utrzymanie wysokiej jakości owoców w transporcie i na półkach sklepowych (stosowanie 1-MCP często wymagane jest przez sieci handlowe np. Tesco).

Kluczowe zasady przy planowaniu długotrwałego przechowywania jabłek



-  Zbiór w optymalnym dla odmiany terminie z wykorzystaniem testu skrobiowego i pomiaru jędrności.
-  Możliwie krótki czas zapełniania komory (optymalnie 3-4 dni, maksymalnie do 7 dni).
-  Po schłodzeniu owoców szybka aplikacja **FruitSmart** w szczelnej komorze.
-  Zamknięcie komory i precyzyjne wykonywanie dalszych czynności przechowalniczych.

Aplikacja FruitSmart krok po kroku



Warunki zapewniające skuteczność zabiegu:

- ✓ szczelna komora,
- ✓ zbiór w optymalnym terminie trwający nie dłużej niż 7 dni,
- ✓ stopniowe schładzanie owoców w trakcie zapełniania komory.

Krok 1: Zmierz objętość komory.

Krok 2: Schłódź owoce po napełnieniu komory.

Krok 3: Wywietrz komorę (20-30 min), aby pozbyć się etylenu.

Krok 4: Zamknij komorę, włącz wentylatory – TERAZ można przystąpić do aplikacji FruitSmart.



Krok 5: Samodzielna aplikacja FruitSmart

Podstawowy warunek w momencie aplikacji: SZCZELNA KOMORA

A: Do naczynia (wiadra) wlej 8-10 litrów ciepłej wody (ok. 45 °C).

B: Ustaw naczynie w chłodni, uruchom pompkę i zanurz końcówkę napowietrzającą w wodzie - **moc baterii musi wystarczyć na 24h.**

C: Do naczynia wrzuć odmierzoną dawkę preparatu (woreczek z wodno-rozpuszczalnej folii).

D: Zamknij szczelnie komorę na 24h, **ZAKAZ** wchodzenia!

E: Po 24 godzinach otwórz i wywietrz komorę.



+



+



Dawki FruitSmart



Dawkę FruitSmart wyliczamy na podstawie kubatury komory w m³.

Ilość złożonych owoców nie decyduje o dawce, którą należy zastosować.

Średnia zalecana dawka środka dla jednorazowego zastosowania:

od **4,2g** do **4,8g** na **100 m³** komory.

Cechy produktu FruitSmart



Opakowania 2,5g i 8,5g.



Preparat jest pakowany w samorozpuszczalne opakowania.








Czas rozpuszczania folii w wodzie od 2 do 7 minut.



Uwalnianie substancji czynnej 1 MCP następuje z chwilą wymieszania środka z wodą.

Stosując FruitSmart zyskujemy



-  Możliwość dłuższego przechowywania jabłek.
-  Utrzymanie walorów jakościowych owoców przez cały okres przechowywania.
-  Jędrne, świeżo wyglądające jabłka na sklepowej półce zachęcające do ich zakupu.
-  Niższą podatność na choroby przechowalnicze.
-  Oszczędności w zużyciu energii elektrycznej w przechowalni.

Zadowolenie Sadowników



*FruitSmart stosowaliśmy w naszym 12 ha gospodarstwie po raz pierwszy w sezonie 2015/2016 w przechowalni z KA. Przechowywaliśmy 130 ton odmian: Ligol i Szampion. Komory otworzyliśmy pod koniec marca i stwierdziliśmy, że jabłka przechowały się bardzo dobrze. **Nie było w zasadzie żadnych ubytków, a nawet pokłute podczas zbioru owoce nie zgniły.** Pomimo, że jabłka do chłodni włożone były późno i wykazywały dużą dojrzałość, **po wyjęciu z komory jędrność praktycznie nie spadła, na Ligolu była powyżej 6,3 a na Szampionie powyżej 5,0.** W smaku nie były gorsze od tych zrywanych prosto z drzewa na jesień. Dzięki wysokiej jakości owoców udało nam się je bardzo szybko sprzedać pomimo bardzo trudnej sytuacji w tym sezonie”*

Aneta Dąbrowska, Gospodarstwo Sadownicze w Warce.



Zadowolenie Sadowników



*Produkt FruitSmart zastosowałem w sezonie 2015/2016 po raz pierwszy w dwóch komorach z kontrolowaną atmosferą o kubaturze 300 m³, na próbę. Jestem zadowolony z efektów jakie uzyskałem. **Jabłka po wyjęciu z komory były jak zebrane prosto z drzewa, jędrność odmiany Ligol z dorywek z trzeciego zbioru była na poziomie 7.0. FruitSmart stosowałem samodzielnie, było to dla mnie bardzo ważne, gdyż nie musiałem umawiać się, ani czekać na aplikację. Dzięki dobrej jakości owoców, udało się sprzedać prawie wszystkie jabłka do Hiszpanii**".*

Stanisław Szurek, Gospodarstwo Ogrodnicze, Józefów nad Wisłą.

FruitSmart

Wyniki wdrożeń sadowniczych 2015/2016

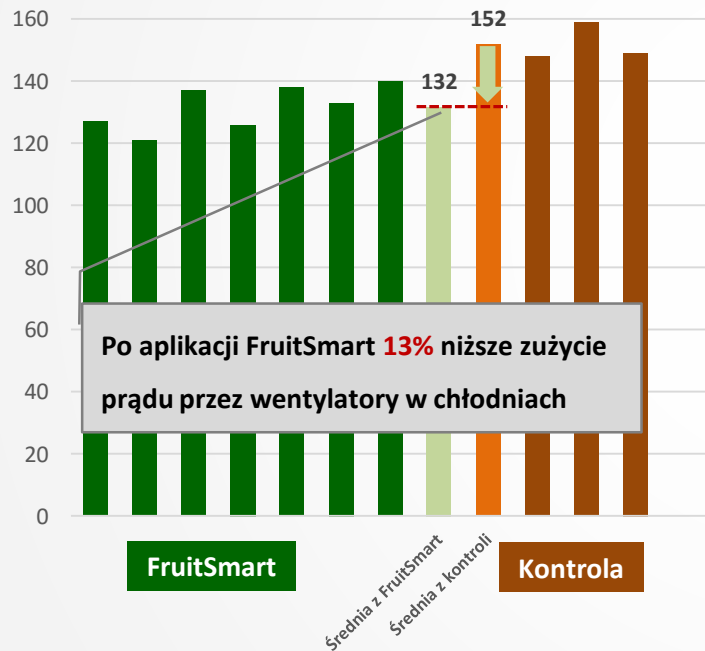


BĄDŹ SPRYTNY - Stosując FruitSmart oszczędzasz →

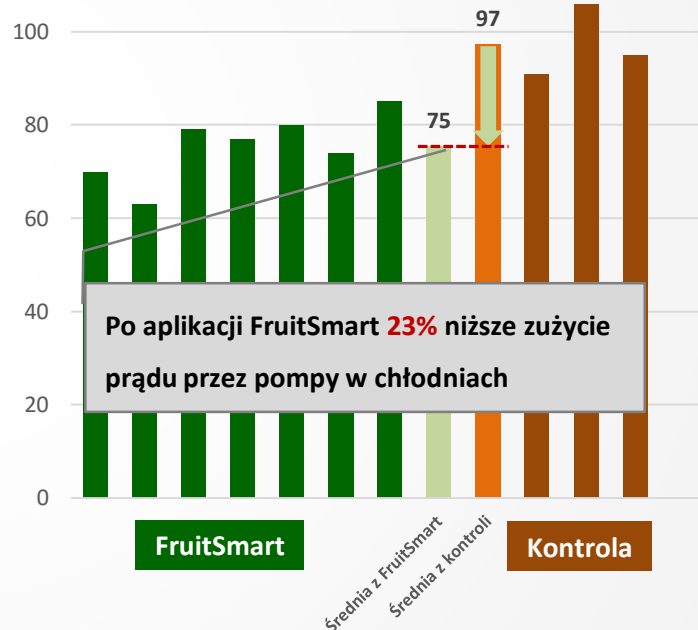
wspólne badania INNVIGO i potwierdzają:



Ilość godzin pracy wentylatorów



Ilość godzin pracy pomp



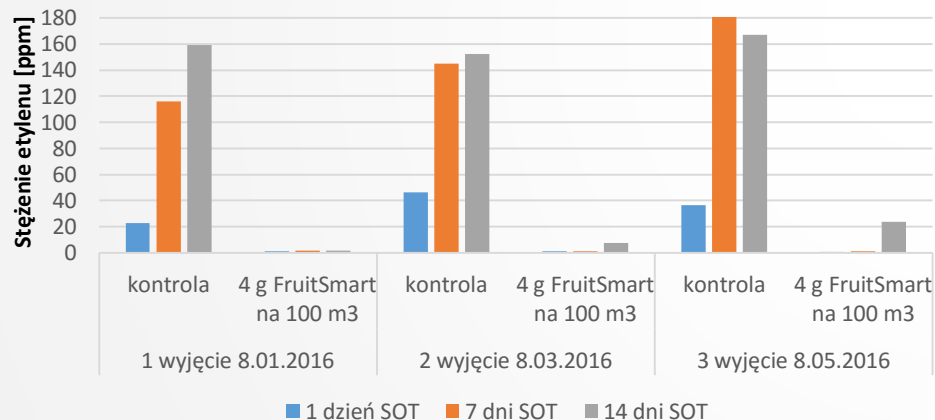
* Powyższe zużycie zostało wyliczone na podstawie średnich arytmetycznych. Pomiarów dokonano w okresie 08.12.2015 – 16.01.2016

Wpływ stosowania FruitSmart na parametry jakościowe owoców po wyjęciu z komór:

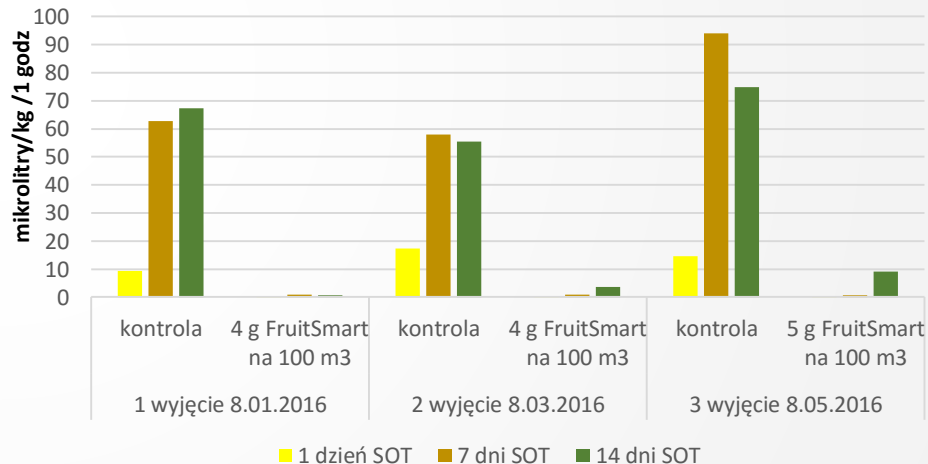


Doświadczenia laboratoryjne wykonano w Instytucie Ogrodnictwa w Skierniewicach 2015/2016.
Odmiana Red Jonaprince, zbiór 8.10.2015.

Porównanie stężenia etylenu w komorach nasiennych



Porównanie tempa produkcji etylenu



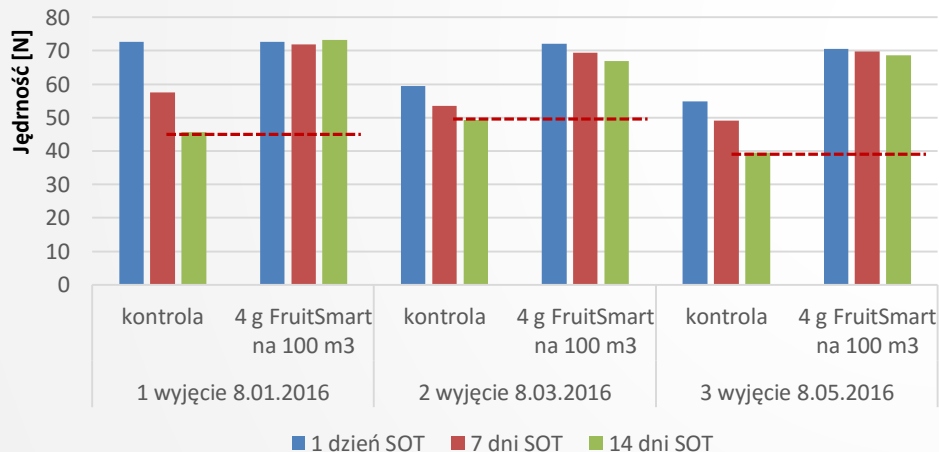
SOT – Symulowany Obrót Towarowy

Wpływ stosowania FruitSmart na parametry jakościowe owoców po wyjęciu z komór:

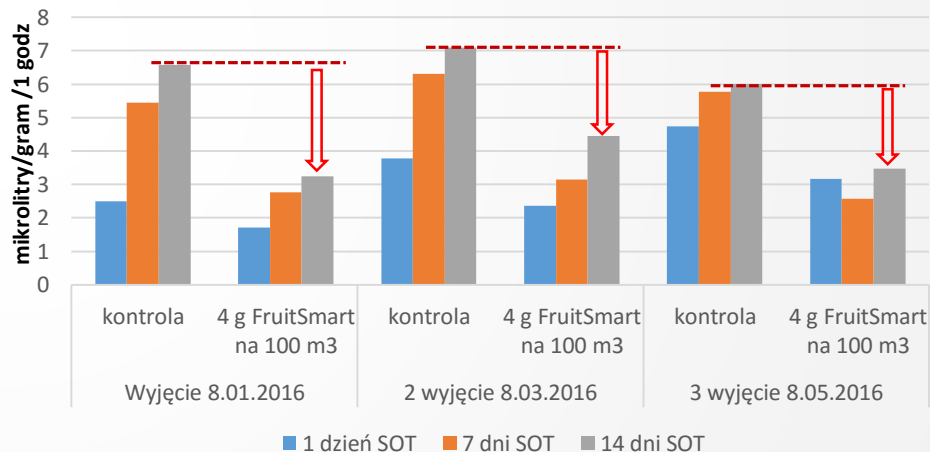


Doświadczenia laboratoryjne wykonano w Instytucie Ogrodnictwa w Skierniewicach 2015/2016.
Odmiana Red Jonaprince, zbiór 8.10.2015.

Porównanie jędrności owoców



Porównanie tempa produkcji CO₂



SOT – Symulowany Obrót Towarowy

BĄDŹ SPRYTNY – SKORZYSTAJ Z WIEDZY I DOŚWIADCZENIA INNYCH



Zobacz jak prosta jest samodzielna aplikacja FruitSmart

- Jeżeli masz dostęp do Internetu, zapraszamy aby zapoznać się instrukcją stosowania dostępną na stronie www.fruitsmart.pl lub na YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=c3FWkdpxHHA>

Dokonaj zbioru jabłek w optymalnej fazie dojrzałości owoców

- Pobierz darmową aplikację „Test skrobiowy”, która z pewnością pomoże w prawidłowej ocenie dojrzałości zbiorczej owoców: <http://www.plantpress.pl/test-skrobiowy,102.html>

Potrzebujesz innych materiałów jak karta charakterystyki czy ulotka

- Odwiedź stronę www.fruitsmart.pl

Za uwagę dziękuje

