

Semperfresh™

P O S T - H A R V E S T

RITARDATORE DI MATURAZIONE PER FRUTTA E ORTAGGI

Ideale per PERE, DRUPACEE, CILIEGIE E ORTAGGI

Contiene degli elementi di origine naturale, approvati dalla F.D.A. in U.S.A., in Europa (European Parliament and Council Directive 95/2/EC) e dalla commissione JECFA (F.A.O.)

- È una soluzione concentrata con principio attivo del glico-ester di saccarosio che ritarda il processo di maturazione in post-raccolta controllando gli scambi gassosi (O₂, - CO₂, - Etilene) attraverso la buccia della frutta.
- È di facile applicazione attraverso ASPERSIONE in linea o IMMERSIONE.

OXYGEN
Reduced
approx 80%



**CARBON
DIOXYDE**

- L'anidride carbonica si diffonde attraverso l'acqua ad una velocità di circa venti volte più veloce dell'ossigeno.
- **SEMPERFRESH** limita questo tasso creando un'atmosfera modificata all'interno del frutto permettendogli di allungare la propria shelf-life.



Cherry condition after 17 days in clamshells in regular storage



Untreated

Semperfresh™



DISTRIBUTORE PER L'ITALIA:

CEDAX SRL - VIA FILLIPPO GUARINI, 15 - 47121 FORLI - INFO@CEDAX.ORG - WWW.CEDAX.IT - TEL. 0543/780600