

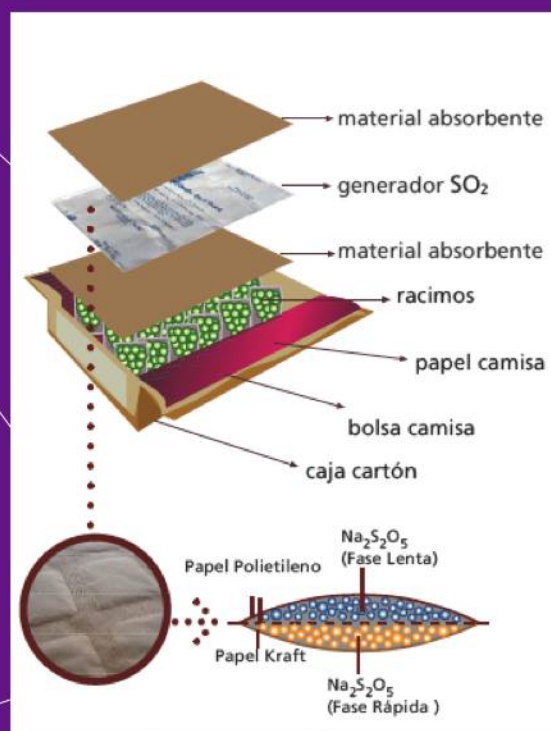


Grape Guard
Uvas Quality®

Generador Doble Fase

Los generadores de anhídrido sulfuroso (SO_2) son el único método efectivo para controlar el desarrollo de Botrytis en la uva de mesa durante el proceso de almacenaje y transporte. Estos dispositivos están constituidos por una fase rápida y una fase lenta. La primera tiene la función de emitir una cantidad importante de gas en un período corto, lo que permite eliminar las esporas de Botrytis presentes en la superficie de la fruta y cicatrizar heridas o daños inherentes al proceso de embalaje. La fase lenta producirá un nivel bajo de SO_2 apropiado para controlar el desarrollo de la pudrición durante el almacenaje de la fruta.

Dependiendo de los requerimientos, nuestra línea de productos comprende generadores para los mercados de venta rápida, programa de guarda, unidireccionales, etc. Cada uno de estos tipos, a su vez, se diferencian en tamaño y dosificación acorde al tipo de caja, cantidad de fruta y mercado de destino.

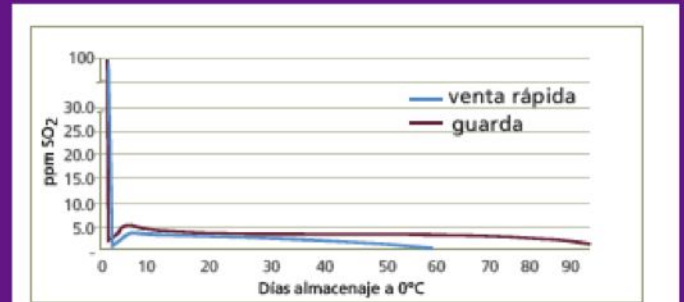


www.uvasquality.com

La estabilidad de la emisión depende de la variación de la humedad relativa. Retrasos en la entrada a pre frío o quiebres de temperatura durante el almacenaje producirán condensaciones que aumentarán la concentración de SO₂, generando daños como blanqueado y hairline, además del agotamiento anticipado del generador. Por otro lado, baja humedad relativa en conjunto con un exceso de ventilación en la caja, producirá una concentración de SO₂ inadecuada para el necesario control de la pudrición.

En la condición final de la uva, además de la eficacia del generador, participan otros factores como son la calidad de la fruta, el uso de adecuados materiales de embalaje y el manejo de las condiciones de frío y temperatura durante transporte y destino.

El generador de SO₂ marca Uvas Quality mantiene el nivel de residuos de sulfitos en uva bajo 10 ppm, tolerancia establecida por los organismos de salud de Estados Unidos y cuenta con registro EPA N° 37842-1.



Curva tipo emisión Generadores de SO₂ doble fase mantenidos en cajas de uva de mesa almacenadas a 0 °C.

Importante. Debido a que muchos factores están fuera de nuestro control, no podemos asumir responsabilidad por daños directos o indirectos relacionados o provenientes del uso del producto, aún cuando éste se aplique o no según nuestras recomendaciones.