

Liventus



*Carozos*

Durazno, Nectarín y Damasco



Con el sistema de Atmósfera Controlada Liventus, los carozos se conservan jugosos, sin pardeamiento ni textura harinosa.



## Maximiza las ganancias en la distribución y punto de venta

### Reducción de pérdidas y reclamos

La tasa de respiración es disminuida con el control atmosférico, lo que:

- Elimina la fruta seca o harinosa
- Reduce significativamente el pardeamiento de la pulpa.
- Mantiene la firmeza de la fruta, como recién cosechada.
- Controla y reduce la transparencia de la pulpa y el cambio de color en las ciruelas.

- ✓ Mayores ganancias derivadas de mejores precios alcanzados por la disponibilidad de frutas más jugosas y con mayor sabor.
- ✓ Mayor volumen de ventas aseguradas por un mayor número de consumidores que repiten su compra. Esto gracias a la mejor apariencia y excelente calidad en el punto de venta.
- ✓ Mayor disponibilidad de productos en el punto de venta y mayores ganancias debido a la mayor vida útil y mejor calidad.
- ✓ La gran consistencia de la calidad a lo largo de la temporada aumenta el valor de marca de la empresa exportadora.

## PERFIL Y TRANSPORTE

Variedades: todas

Temperaturas: - 0.5° a 0° C / 31° a 32° F

Rango recomendado de CO2:

Durazno y nectarín: 12% a 17%

Rango Recomendado de O2: entre 4% y 8% para todos, Tránsito/ vida útil post-cosecha:

Durazno, Damasco, Nectarín: 15 - 30 días.

### GUÍA PARA TRANSPORTE

La firmeza de la fruta no debe ser inferior a 10 libras para todos menos para las ciruelas que debe ser mayor a 6 libras (medido con un penetrómetro punta 5/6"). El envío de fruto excesivamente blando puede resultar en llegadas deficientes.

### CLAVES PARA EL ÉXITO

Pre-enfriar el producto entre -0.5° a 0° C / 31° a 32° F.

Evite almacenar la fruta antes del embarque.

Confirmar las temperaturas de la pulpa antes de cargar el contenedor.

No fumigar con bromuro de metilo antes o después del embarque en AC Liventus^.

Resultados óptimos se logran en conjunto con un manejo adecuado de la temperatura durante toda la cadena de comercialización

Ningún sistema de almacenamiento o tránsito puede mejorar la calidad previa del producto. La información aquí expuesta fue extraída de fuentes públicas como USDA Handbook 66.668.669 y 1070, es referencial. Liventus o cualquier otro distribuidor de esta información, no asume ninguna responsabilidad por reclamos, ajustes o rechazos por cualquier motivo o causa como consecuencia de la utilización de esta información. Referencias específicas están disponibles bajo petición.

Estoril 120, Torre A - Of. 716. Las Condes, Santiago, Chile  
Teléfono: +562 2 948 81 81 | info@liventusglobal.com

