

Liventus



*Carozos*  
Durazno, Nectarín y Ciruela



## Carozos: Durazno, Nectarín, Damasco, Cereza y Ciruela

Con el sistema de Atmósfera Controlada Liventus<sup>^</sup>, 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:  $-0.5^{\circ}$  a  $0^{\circ}$  C /  $31^{\circ}$  a  $32^{\circ}$  F

Rango recomendado de CO<sub>2</sub>:

-Durazno y nectarín: 12% a 17%

-Ciruelas: 5% a 10%

Rango Recomendado de O<sub>2</sub>: entre 4% y 8% para todos, Tránsito/ vida útil post-cosecha:

Durazno, Damasco, Nectarín y Cereza 15 - 30 días; Ciruelas: 15 - 35 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 blanda puede resultar en llegadas deficientes.

## CLAVES PARA EL ÉXITO

Pre-enfriar el producto entre  $-0.5^{\circ}$  a  $0^{\circ}$  C /  $31^{\circ}$  a  $32^{\circ}$  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<sup>^</sup>.

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 HandDook 66.668.669 y 10 NO, es referencial. Liventus<sup>^</sup>, o era/ariel otro distribuidor de esta ajustes o rechazos por cualquier motivo o causa como consecuencia de la utilización de esta información. Referencias específicas están disooniDles bajo petición.

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



liventusglobal.com