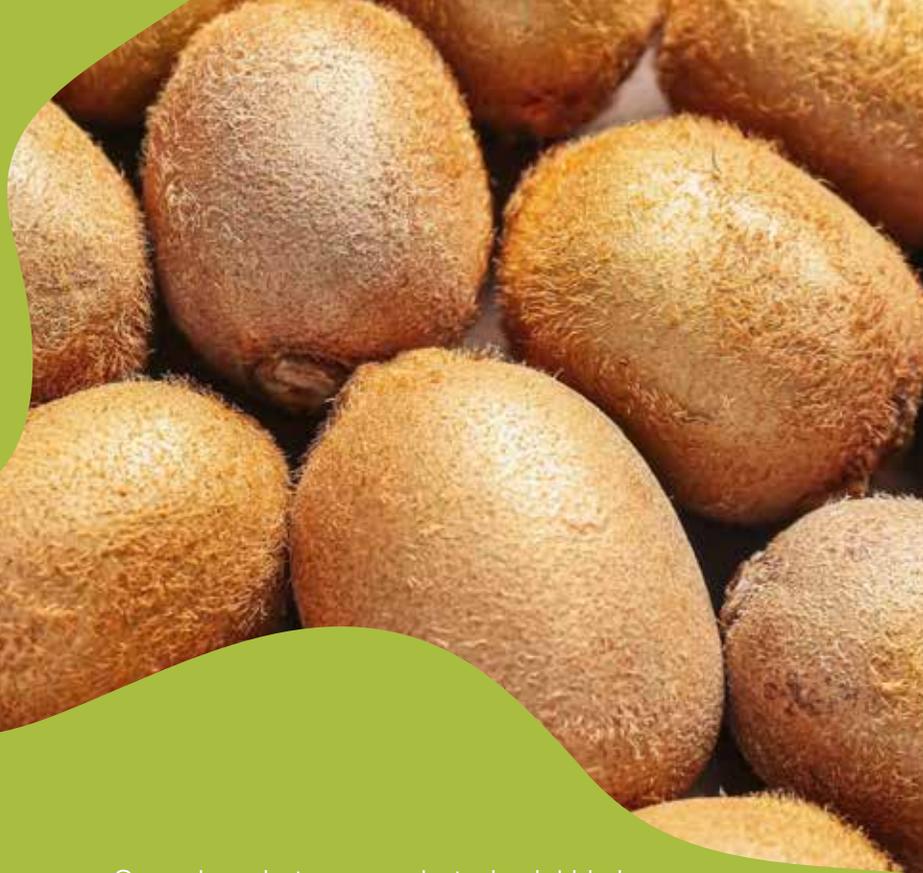


Liventus



Kiwi

Con el sistema de **Atmósfera Controlada Liventus**,
los kiwis se mantienen firmes y con un mejor color



beneficios de utilizar la atmósfera controlada durante el transporte

- Se reduce la tasa respiratoria del kiwi.
- Inhibe el proceso de maduración.
- Mantiene la firmeza de cosecha.
- Inhibe la proliferación de micelios.
- Disminución de daños fisiológicos por largos tiempos de tránsito.

- ☑ Los beneficios obtenidos gracias a largos períodos de almacenamiento de kивis en cámaras de atmósfera controlada frecuentemente se pierden durante el transporte, especialmente cuando los kивis se exportan a mercados lejanos como Asia.
- ☑ La clave del éxito son los períodos entre apertura de cámaras, procesamiento de la fruta y carga del contenedor con atmósfera controlada. Este período no debe ser mayor a 7 días.

Mejora la vida útil del producto

- ☑ Los kивis más firmes y homogéneos que lleguen con Atmósfera Controlada Liventus tienen una mayor vida de anaquel.
- ☑ Una vida útil más larga permite más tiempo para vender el producto.

- Variedades: Hayward, Abbott y otras.
- Temperatura: 0°C / 32°F
- Rango recomendado de CO2: 5% a 10%.
- Rango recomendado de O2: 2% a 5%.

CLAVES PARA EL ÉXITO

Pre-enfriar el producto a 0°C / 32° F

Se recomienda el uso de bolsas Pallet MAP Liventus para almacenamientos prolongados y evitar deshidratación y pérdida de peso.

Ninguna tecnología ni sistema de almacenamiento o tránsito puede convertir en bueno un producto de mala calidad. La información contenida en este documento se compila a partir de fuentes públicas. Solo tiene fines de referencia. Liventus®, Transfresh Corporation o cualquier otro distribuidor de esta información no asume ninguna responsabilidad por reclamos, ajustes o rechazos por cualquier motivo o causa que resulte del uso de esta información. No se pretende ni implica ninguna garantía ni resultados garantizados. Las referencias específicas están disponibles bajo petición.