



Palta - Aguacate

Con el sistema de Atmósfera controlada Liventus,
las paltas (aguacates) se conservan firmes, frescas y verdes.



Reducción de pérdidas y reclamos

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

- Inhibe el proceso de maduración.
- Mantiene la firmeza de la fruta como recién cosechada.
- Mantiene el color verde.
- Reduce la sensibilidad y daño por frío.
- Reduce significativamente el pardeamiento interno, oscurecimiento vascular, ennegrecimiento y pulpa gris.
- Reduce la pérdida de peso comparado a la palta almacenada solamente en refrigeración normal.
- Reduce las manchas grises en palta Fuerte.



Maximiza las ganancias de distribución y punto de venta

- ✓ Poca o ninguna decoloración interna durante la maduración, después de tránsitos de 3 semanas o más.
- ✓ Paltas (aguacates) más uniformes en color y firmeza.
- ✓ Mayor volumen de ventas aseguradas por un mayor número de consumidores que repiten su compra. Esto es gracias a la mejor apariencia y excelente calidad en el punto de vista.
- ✓ Mayor disponibilidad de productos en el punto de venta por una disminución de mermas.
- ✓ La consistencia de la calidad a lo largo de la temporada aumenta el valor de marca de la empresa exportadora.

Vida útil es extendida

- ✓ Reducción de mermas por sobre madurez y pudrición.
- ✓ El proceso de maduración y ablandamiento ocurre normalmente una vez reducida la atmósfera Liventus.

Perfil y Transporte

- Variedades: Hass y Fuerte
- Temperaturas: 4° a 8° C / 39,2° a 46,4° F, dependiendo de la variedad y madurez.
- Rango recomendado de CO2: 7% a 12%.
- Rango recomendado de O2: 9% a 12%.
- Tránsito/ vida útil postcosecha: 15 a 60 días.

GUÍA PARA TRANSPORTE

El diseño de las cajas y pallets deben permitir el flujo de aire vertical y horizontal ininterrumpido.

CLAVES PARA EL ÉXITO

Pre-enfriar el producto entre 4° a 8° C / 39,2° a 46,4° F.

Evite almacenar la fruta antes del embarque.

Las paltas (aguacates) no deben ser enceradas, deben estar limpias, secas y libres de daños mecánicos.

Ningún sistema de almacenamiento o tránsito puede mejorar la calidad previa del producto. La información aquí expuesta fue extraída de fuentes públicas, 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



liventusglobal.com