



Čerstvé, hezky vypadající jablko, to je zboží, jaké spotřebitelé vyhledávají. Na podzim, hned po sklizni, je takových jablek dostatek. Avšak čím déle po sklizni, tím těžší je zachovat vysokou kvalitu plodů, které se po několikaměsíčním skladování dostanou do regálů prodejen a musí i pak vypadat chutně a čerstvě po dobu třeba i dvaceti dnů. Skladování se tím pádem stalo obrovskou výzvou pro ovocnáře.

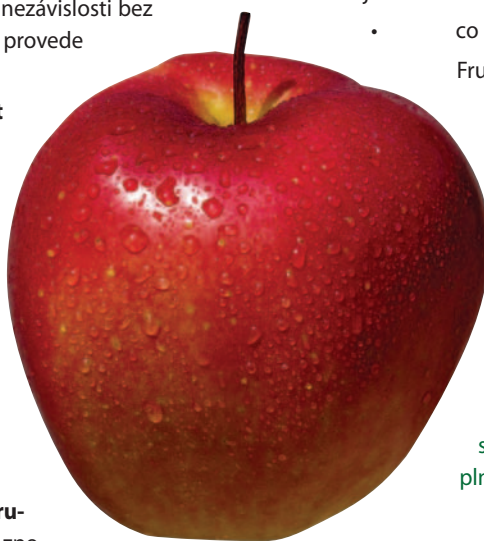
FruitSmart je polský přípravek na bázi 1-MCP (*1-methylcyklopropan*) pro samostatnou aplikaci ve skladovacích prostorách každého typu. FruitSmart je přípravek pro sadaře, kteří si cení nezávislosti bez potřeby domlouvat se a čekat na službu, která provede aplikaci produktu ve skladovací komoře.

Jednoduché použití přípravku FruitSmart umožňuje aplikaci prakticky v každém skladovacím prostoru splňujícím jen jednu podmínku - po dobu aplikace a účinku musí být komora neprodyšně uzavřena. Není potřeba speciální vybavení ani složité školení.

Proč tomu tak je? Po sklizni plod velmi intenzivně vytváří ethylen. Přebytek ethylenu, který se dostane do ovzduší, ještě více stimuluje jeho tvorbu a plody tak začínají čím dál rychleji dozrávat, až nakonec „stárnou“ a ztrácejí schopnost být dlouhodobě skladované.

Účinná látka **1-MCP obsažená v přípravku FruitSmart blokuje ethylenové receptory** a to zpomaluje dozrávání, k němuž v plodu vlivem ethylenu dochází.

Při skladování jablek v technologicky pokročilých komorách, jako jsou KA, ULO či DKA, je jednodušší zpomalit dozrávání plodů regulací koncentrace kyslíku nebo oxidu uhličitého, avšak skladování v běžné chladírně již takové možnosti neposkytuje. Při aplikaci přípravku FruitSmart



má stupeň technologické pokročilosti komory menší význam. Blokování tvorby ethylenu jablek ihned po sklizni způsobuje, že plody nedozrávají bez ohledu na typ komory. Díky přípravku FruitSmart se jablka lépe skladují: nevysychají, neztrácejí pevnost a jsou také méně náchylná k chorobám spojeným s dozráváním při skladování.

O dlouhém skladování plodů v nejvyšší kvalitě rozhodují:

- sklizeň v optimální fázi sklizňové zralosti pro danou odrůdu,
- co nejkratší doba sklizně a naplnění komory,
- co nejrychlejší aplikace přípravku FruitSmart.

FruitSmart je snadno dostupný, originální produkt obsahující 1-MCP, který je možné zakoupit u všech významných distributorů přípravků na ochranu rostlin.

UPOZORNĚNÍ

Dávku FruitSmart zvolte vždy podle velikosti komory bez ohledu na množství skladovaných plodů. Objem komory se vypočítává v metrech krychlových vynásobením tří základních rozměrů skladovacího prostoru: šířka x délka x výška, dříve než jej začnete plnit plody.

Pro zajištění odpovídající přirozené čerstvosti, pevnosti a kvality plodu po dlouhou dobu aplikujte FruitSmart:

- snadno dostupný produkt s 1-MCP na trhu
- jednoduchá, samostatná aplikace v optimální době
- efektivní účinnost ověřená sadaři
- k aplikaci ve skladovacích prostorách všech typů

APLIKACE přípravku FruitSmart KROK ZA KROKEM



DŮLEŽITÉ

Při aplikaci by komora měla být zcela neprodyšně uzavřena.

Jablka by měla být sklizena v optimální fázi sklizňové zralosti (lze ji určit na základě škrobového testu a měření pevnosti).

Doba sklizně jablek, u nichž bude aplikován FruitSmart, by měla být co možná nejkratší a neměla by přesáhnout 7 dní.

Doba naplnění komory před jejím uzavřením by neměla přesáhnout 7 dní, optimálně by komora měla být naplněna a uzavřena během 3–4 dnů.

1. Změřte objem komory v m^3 a na základě výsledku vypočítejte potřebné množství přípravku FruitSmart pro aplikaci v komoře.
 - a. Průměrná dávka je $0,037 \text{ g/m}^3$ nebo jinak $3,7 \text{ g/100 m}^3$ komory.
 - b. Upozornění: správné množství přípravku FruitSmart pro aplikaci zvolte podle objemu komory v m^3 . O dávce nerozhoduje hmotnost plodů uchovaných v komoře, ale její objem v m^3 .
2. Po naplnění komory plody ochlaďte na odpovídající teplotu (důležité je, aby všechny plody byly ochlazené stejně).
3. Než přistoupíte k aplikaci, komoru vyvětrejte (asi 20–30 minut), aby se zbavila ethylenu.

4. Uzavřete komoru a poté zapněte v komoře ventilátory.
5. Do nádoby nalijte asi 8–10 litrů teplé (cca 45 st. °C) vody a postavte ji do komory.
6. Do nádoby vložte odměřenou dávku přípravku FruitSmart. Produkt je zabalen ve folii rozpustné ve vodě, v níž se nachází bílý prášek. Vložte celý sáček - měl by se rozpustit během 2–10 min.
7. Pokud jednorázová dávka překračuje 70 gramů přípravku FruitSmart na komoru, rozložte ji do dvou nádob.
8. Komoru na 24 hodin neprodyšně uzavřete a dohlédněte na to, aby ji po tuto dobu nikdo neotvíral.
9. Po 24 hodinách komoru otevřete a vyvětrejte jí na 15–20 min.
10. Po skončení aplikace přípravku FruitSmart můžete provádět všechny běžné skladovací práce.

UPOZORNĚNÍ

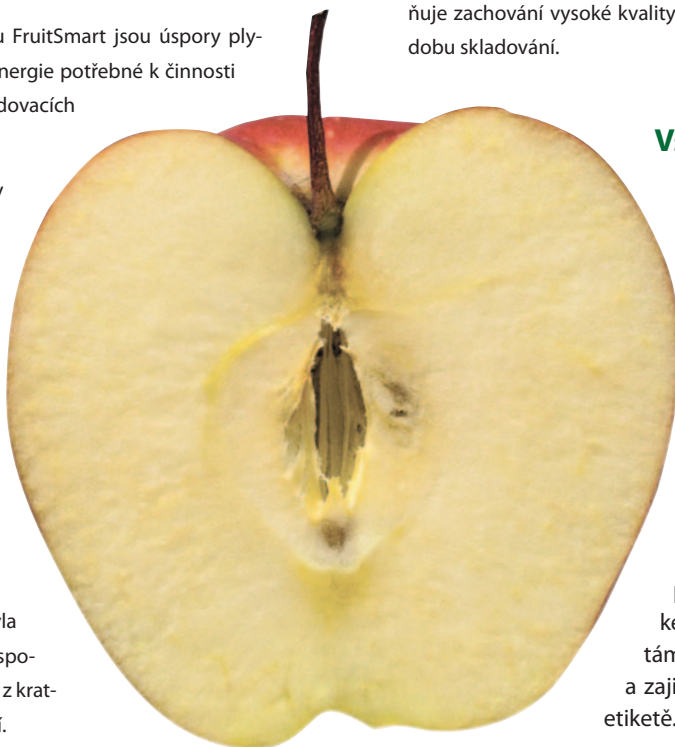
V nádobě s přípravkem FruitSmart může zůstat bílý prášek nebo se objevit pěna. Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na efektivitu účinkování produktu.

S přípravkem FruitSmart ušetříte!

Další předností aplikace přípravku FruitSmart jsou úspory plynoucí z nižší spotřeby elektrické energie potřebné k činnosti chladírenského systému ve skladovacích komorách.

V loňské skladovací sezoně firmy Innvigo a Appolonia sp. z o.o. zahájily spolupráci v oblasti aplikace produktu FruitSmart ve svých chladících komorách.

Přípravkem FruitSmart byla ošetřena jablka nacházející se v sedmi komorách. V rámci kontrolní zkoušky byla ve 3 komorách ponechána jablka bez ošetření přípravkem. Vedle kvalitativních vlastností plynoucích z aplikace přípravku FruitSmart byla v komorách zaznamenána úspora spotřeby elektrické energie vyplývající z kratší doby provozu chladících zařízení.



Z výše uvedeného testu vyplývá, že přípravek FruitSmart nejen příznivě ovlivňuje zachování vysoké kvality plodů, ale také přináší velké úspory po celou dobu skladování.

Vsáďte na efektivní řešení!

INNIGO dodává produkt nejvyšší kvality ovlivňující prodloužení trvanlivosti jablek ve skladovacích prostorách. Efektivita působení přípravku FruitSmart závisí na splnění podmínek nezbytných pro správnou aplikaci přípravku. Aplikace přípravku FruitSmart je jednoduchá a nevyžaduje speciální vybavení ani složité školení.

Upozornění: Při používání přípravků na ochranu rostlin zachovejte bezpečnost. Před každým použitím si přečtěte informace na etiketě produktu. Věnujte pozornost větám označujícím specifickou rizikovost a zajistěte bezpečnostní opatření uvedená na etiketě.



„Produkt FruitSmart jsem aplikoval v sezoně 2015/2016 poprvé ve dvou komorách s kontrolovanou atmosférou o kubatuře 300 m³ na zkoušku. Jsem spokojen s výsledky, jakých jsem dosáhl. Jablka byla po vyjmutí z komory jako natrhaná přímo ze stromu, pevnost odrůdy Ligol z poslední, třetí sklizně byla na úrovni 7.0. FruitSmart jsem aplikoval samostatně, to bylo pro mě velice důležité, protože jsem se nemusel domlouvat ani čekat na aplikaci. Díky dobré kvalitě plodů se nám podařilo prodat téměř všechna jablka do Španělska“.

Stanisław Szurek, Zahrádkářství Józefów nad Wisłą

„FruitSmart jsme v našem hospodářství o 12 ha aplikovali poprvé v sezoně 2015/2016 ve skladovacím prostoru s KA. Skladovali jsme 130 tun odrůd Ligol a Šampion. Komory jsme otevřeli na konci března a zjistili jsme, že se jablka během skladování uchovala ve velmi dobrém stavu. Nedošlo v podstatě k žádnému úbytku a ani plody během sklizně potlučené neshnily. Přestože byla jablka do chladírny přivezena pozdě a vykazovala vysoký stupeň zralosti, po vyjmutí z komory jejich pevnost prakticky neklesla, u Ligolu byla nad 6,3 a u Šampionu nad 5,0. Chuťově nebyla horší než jablka natrhaná přímo ze stromu na podzim. Díky vysoké kvalitě plodů se nám je podařilo velmi rychle prodat i přes velmi těžkou situaci v této sezoně.“

Aneta Dąbrowska, Sadařství Warka



✉ info_cz@innvigo.com 🌐 www.cz.innvigo.com ☎ +420 226 205 420

🏠 **INNIGO Agrar CZ s.r.o. | Thámová 137/16 | 186 00 Praha 8**