

# NATURCOVER CONSERVACIÓN EXTRA

Recubrimiento que ayuda a reducir el escaldado en fruta de pepita

Ficha Técnica

Fecha emisión 30.06.2015

Versión: 02

Inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos con el nº 31.00637/V

**ADVERTENCIA:** Las recomendaciones e información que facilitamos son fruto de amplios y rigurosos estudios y ensayos. Sin embargo, en la utilización pueden intervenir numerosos factores que escapan a nuestro control (preparación de mezclas, aplicación, climatología, etc...). La Compañía garantiza la composición, formulación y contenido. El usuario será responsable de los daños causados (falta de eficacia, toxicidad en general, residuos, etc...) por inobservancia total o parcial de las instrucciones de la etiqueta

## DESCRIPCIÓN

El producto **NATURCOVER CONSERVACIÓN EXTRA** es un formulado en base a sucroésteres de ácidos grasos y otros aditivos alimentarios destinado al tratamiento poscosecha de fruta de pepita, destinado a mantener su calidad inicial durante más tiempo.

## COMPOSICIÓN

Sucoésteres de ácidos grasos (E-473) y otros aditivos ..... 26% p/v (contiene etanol).

## APLICACIONES

**NATURCOVER CONSERVACIÓN EXTRA** se aplica en poscosecha en fruta de pepita para retrasar la aparición del escaldado superficial. Mantiene la frescura de la fruta, prolongando su vida comercial.

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Para aplicar en drencher:

La dosis normal de aplicación es del 2% (2 L de producto comercial por cada 100 L de agua). Esta cantidad podrá variar ligeramente según el estado de la fruta y la variedad. La mezcla se prepara vertiendo la dosis necesaria directamente en el agua y agitando durante al menos 5 minutos.

Consultar con el personal especializado de Decco Ibérica Post-Cosecha S.A.U. para otras dosis, variedades y/o aplicaciones. Cuando así lo requiera la

legislación vigente, deberá incluirse una etiqueta con el texto "Frutos encerados".

**FORMULADO:** Líquido soluble

**PRESENTACIÓN:** Garrafas de 20 L

## NORMAS DE ALMACENAJE

Mantener los envases cerrados y bajo techado, evitando su exposición a temperaturas extremas.

## PRECAUCIONES

Evitar respirar los vapores  
Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección  
Lavarse las manos concienzudamente tras la manipulación  
No comer, beber ni fumar durante su manipulación  
Evitar su liberación al medioambiente  
Recoger vertido  
Consultar a un médico en caso de malestar  
A fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente siga las instrucciones de uso

## VENTAJAS DEL USO DE NATURCOVER CONSERVACIÓN

- ✓ Retrasa el desarrollo de la escaldadura en manzanas y peras durante la conservación
- ✓ Retraso en la maduración
- ✓ Reducción de pérdida de peso
- ✓ Mejora de la calidad durante la conservación
- ✓ Aspecto fresco y natural de la fruta
- ✓ Alargamiento de la vida comercial
- ✓ Barrera física a agentes patógenos
- ✓ En peras, reduce el manchado producido por rozamientos durante la manipulación.