

ASSUREZ VOUS QUE VOS RAISINS DE TABLE ARRIVENT EN PARFAIT ÉTAT.

LE DÉFI :

- La pourriture, notamment due à *Botrytis cinerea*, peut compromettre la qualité et l'aspect des raisins de table pendant le transport et le stockage.
- Les fruits avariés ou endommagés peuvent entraîner une perte de revenus et un gaspillage de ressources.
- La réduction de la durée de conservation limite les possibilités de commercialisation.
- Les longues durées de transport augmentent la probabilité d'une détérioration de la qualité.



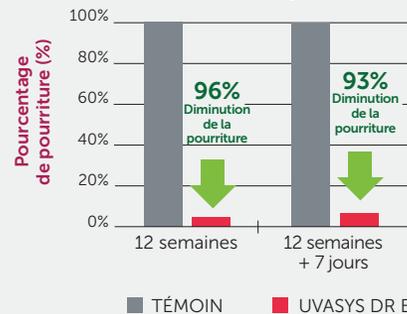
LA SOLUTION : SO₂



Depuis plus de 38 ans, Uvasys est le leader du marché des feuilles de SO₂ (dioxyde de soufre). Nos feuilles d'emballage ne peuvent pas retarder la course du temps, mais elles peuvent **réduire la propagation de la pourriture jusqu'à 80%**.



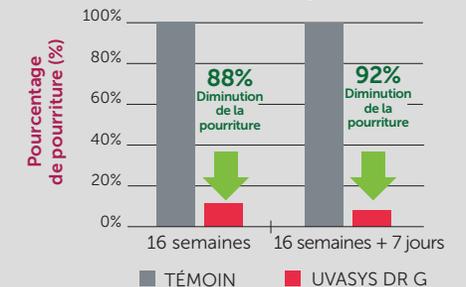
UVASYS DR B (DUAL RELEASE BLUE) Incidence de *Botrytis Cinerea*



Essai "Crimson Seedless", Hex River Valley Cartons de 4,5 kg, doublure perforée de 4mm x 36, conservé à -0,5°C



UVASYS DR G (DUAL RELEASE GREEN) Incidence de *Botrytis Cinerea*



Essai "Allison", Hex River Valley, en vrac dans des cartons de 4,5 kg, doublure perforée de 5 mm x 120 (surface d'aération : 0,17%), transporté réfrigéré (4°C) stocké à -0,5°C (HR > 95%), durée de conservation à 10°C pendant 7 jours (HR > 80%).

**" Nous utilisons Uvasys depuis plus de 20 ans.
Il nous a aidés à livrer les produits les plus frais."**

— Niël Kirsten, directeur général de JDK



Gardez vous raisins de table plus frais pour longtemps.
Uvasys, est la solution simple et éprouvée.