

Fruit E Pro

DOMCA



Compuesto por extractos naturales que **aumentan la vida útil de las frutas** en poscosecha

CARACTERÍSTICAS



Eficacia contra un amplio espectro de microorganismos como *Rhizopus*, *Monilia*, *Geotrichum*, *Penicillium*...



Se utiliza en presencia de la fruta sin ninguna fitotoxicidad



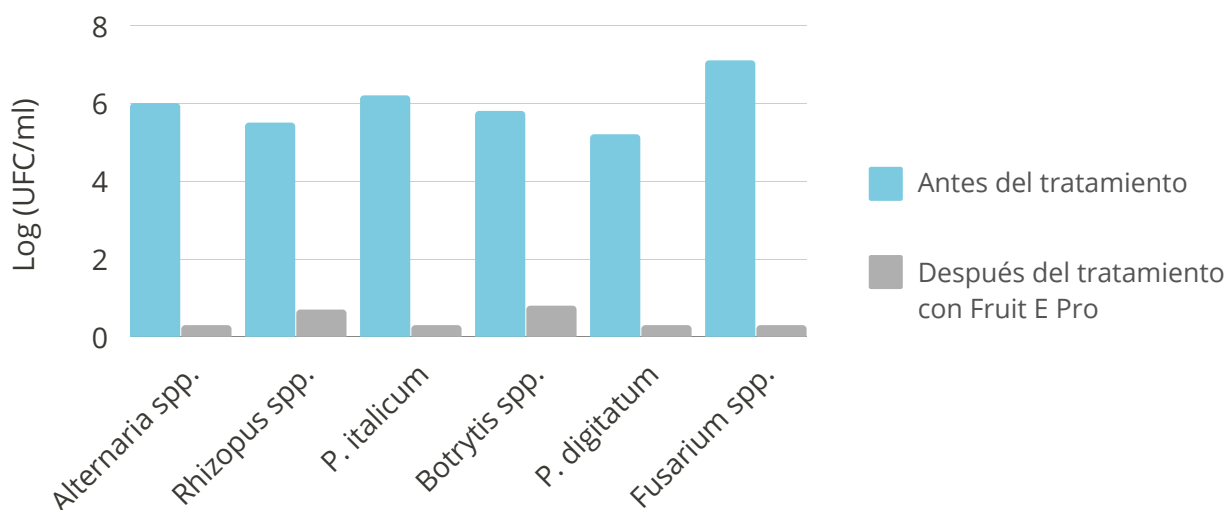
No deja la fruta mojada o húmeda



De origen natural, seguro para los operadores y el medio ambiente. Es posible entrar a las instalaciones donde se aplica el producto en cualquier fase de la distribución.



Eficacia frente a hongo demostrada con reducción > 5 Log UFC a las 24h



Coadyuvante tecnológico para aplicar en instalaciones hortofrutícolas



+34 958 57 64 86



Camino de Jayena, 82
18620 Alhendín, Granada



info@domca.com



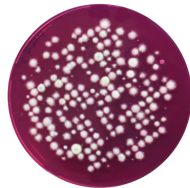
Fruit E Pro

DOMCA

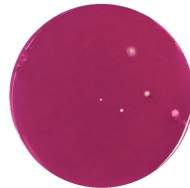
CONTROL MICROBIOLÓGICO EN UNA CÁMARA POSTCOSECHA

Cantidad total de microorganismos en una placa RBA (mohos y levaduras) y PCA (aerobios totales) por metro cúbico de aire

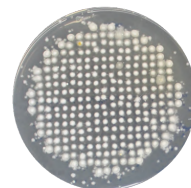
Antes



Después



Antes



Después



APLICACIÓN

Aplicación por nebulización en frío (con SPRAY PRO)

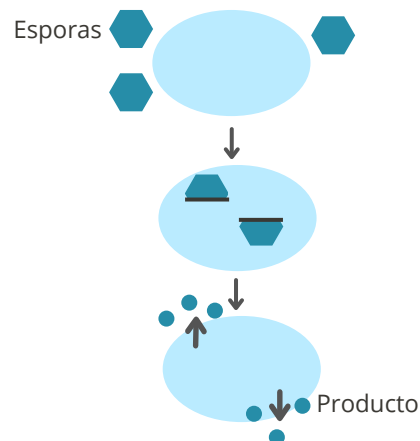
Equipo móvil, robusto y sencillo para cualquier industria del sector agroalimentario

↑
SPRAY PRO



MECANISMO DE ACCIÓN

La combinación de los ingredientes de su fórmula produce un efecto a largo plazo con una acción de choque inicial y una eficacia mantenida en el tiempo



Fruit E pro presenta una elevada efectividad y no genera resistencias

INSTRUCCIONES DE USO

La aplicación se realiza mediante un sistema de microdifusión en frío que forma un aerosol capaz de llegar a las zonas más inaccesibles de las instalaciones de almacenamiento y conservación.



+34 958 57 64 86



Camino de Jayena, 82
18620 Alhendín, Granada



info@domca.com