

Descripción:

Clarity® Citrus es una cera formulada especialmente para la preservación de fruta cítrica en la etapa de post cosecha y permitir que durante el periodo de almacenamiento y transporte, la calidad y la vista del alimento sea apto para su comercialización.

Modo de Acción:

Al aplicar el producto Clarity® Citrus, se forma una película que reduce el intercambio gaseoso, el proceso de maduración y la pérdida de agua, una vez seca la película es resistente a la humedad y cambios de temperatura.

La capa formada por Clarity® Citrus, sobre la fruta, también evita el contacto directo de la epidermis del fruto con esporas de microorganismos que se alimentan de ella y la pudren, reduciendo su calidad, como *Botrytis Aspergillus* y *Penicillium* dándole mayor tiempo de calidad y presentación al consumidor final

Propiedades Técnicas:

- Forma un recubrimiento de ceras con base en agua en forma de emulsión, que lo hace de fácil manejo y compatibilidad con otros productos, como fungicidas.
- La proporción que guarda entre sus componentes proporciona un brillo que resalta la calidad de la fruta.
- La capacidad de secado rápido, permite ahorro de energía al requerir de baja temperatura y menor tiempo en el proceso.
- Después de la aplicación y subsecuente secado, deja una película como protección física que sirve de barrera para evitar la contaminación con patógenos oportunistas.
- Esta película evita así mismo la pérdida de peso y retraza el envejecimiento, funcionando como un regulador de la transpiración.

Composición:

INGREDIENTES	% EN PESO (P/V)
Mezcla de ceras Shellac y Carnauba (E 904 y E 903)	12.50

Características Físico-Químicas:

Apariencia.....	Líquido translúcido, café claro.
Densidad.....	1.01 ± 0.05 g/mL
pH al 1%.....	8.5 ± 9.0
Solubilidad(es).....	Soluble en agua

Recomendaciones de uso:

Fruta	Dosis L/Ton de fruta
-------	-------------------------

Naranja, Toronja, Mandarina, Lima, Limón persa/eureka/mexicano	1 Litro/1 Tonelada de fruta.
--	------------------------------------

Recomendaciones en la Aplicación:

- La fruta deberá estar lavada y seca antes de la aplicación de la cera Clarity® Citrus.
- Se debe usar un aplicador de cera con boquilla de nebulización o plato móvil de base con cepillos de mezcla nylon cerda de caballo.
- Revisar continuamente el equipo para evitar taponeamientos que impidan una distribución uniforme del producto.
- Determinar previamente los parámetros del equipo que permitan la eficiencia de la dosis recomendada, generada por el gasto del producto, paso de la fruta y secado.
- Utilizar el equipo de protección recomendado para evitar el contacto directo con ojos, piel y vías respiratorias.
- Apto para mercados europeos, estadounidense y asiático.

Resultados de la Aplicación del Producto:

Pérdida de peso de frutos de limón persa posterior a la aplicación de cera Clarity® Citrus vs Competencia, en condiciones post cosecha frigo conservación en Martínez de la Torre, Veracruz.

