

Descripción:

Clarity® Vegshine es una cera líquida que forma una fina cubierta protectora sobre las frutas y verduras que mejora su aspecto y presentación, dándoles más brillo y protegiéndolas contra la deshidratación; lo que por ende, mejora y aumenta la vida de anaquel de dichos frutos.

Modo de Acción:

Clarity® Vegshine actúa formando una fina capa sobre la epidermis de la fruta. Esta capa es semi-permeable, le permite al fruto establecer intercambio gaseoso pero sin llegar a la pérdida súbita de peso. Consiste en la formación de una barrera de protección entre el fruto y el ambiente para evitar que respire de manera excesiva o se desgaste más rápido.

La capa formada por **Clarity® Vegshine** sobre la fruta o legumbre, 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 como *Botrytis*, *Aspergillus* y *Penicillium*, dándole mayor tiempo de calidad y presentación al consumidor final.

Propiedades Técnicas:

- Formulación líquida, oleo transparente.
- Fácil aplicación a través de enceradoras, por aspersión o de forma manual.
- Secado rápido.
- No blanquea la fruta.
- Máximo rendimiento por tonelada de fruta tratada.
- Da brillo a la fruta o legumbre, mejorando su apariencia.
- Grado alimenticio.

Composición:

INGREDIENTES	% EN PESO
Ceras minerales.....	98.33
Humectante y Dispersante.....	1.67

Características Físico-Químicas:

Apariencia.....	Líquido oleoso transparente
Densidad.....	0.8519 ± 0.05 g/mL
pH al 1%.....	8.0 - 10.0
Solubilidad(es).....	Insoluble al agua

Recomendaciones de Uso:

FRUTA/ VEGETAL	TONELADAS A TRATAR POR CUBETA DE 20L
Pepino	De 80 a 100
Chile (Bell pepper)	De 80 a 100
Tomate (Jitomate)	De 120 a 150

* Cera apta para tratamiento de vegetales y frutos dirigidos al mercado Estadounidense (Art. 21 CFR) y Europeo (Codex Alimentarius).

Recomendaciones en la Aplicación:

Antes de usar agite bien la cubeta con la cera **Clarity® Vegshine**, la cera **Clarity® Vegshine** se aplica a las frutas y legumbres por medio de enceradoras de tipo convencional, por aspersión o en forma manual.

Para aplicar la cera se recomienda emplear cepillos limpios y de ser posible nuevos.

Bajo condiciones de bajas temperaturas la cera **Clarity® Vegshine** puede requerir un ligero calentamiento previo hasta obtener la fluidez deseada.

Si va a almacenar la cera **Clarity® Vegshine** deberá hacerlo en un lugar fresco y seco, a temperatura promedio de 20 °C.

