



JANNY MT



Installations flexibles de modules d'Atmosphère Contrôlée

Captacal



Captacal

- Optimiser la conservation de produits sensibles au CO₂

Préconisations d'utilisation

- Ouvrir le sac de Captacal au-dessus des fruits ou au fond du module
- Bien penser à ouvrir le sur-sac plastique du Captacal et l'utiliser comme base entre les fruits et le sac en coton.

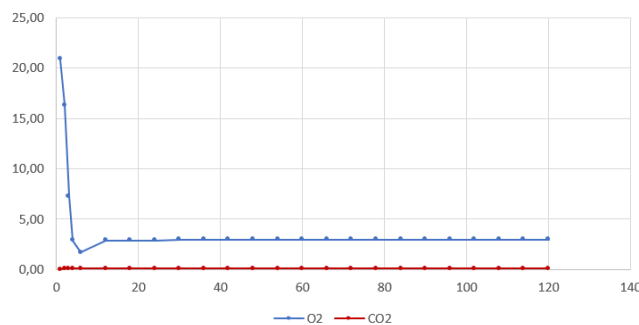
Données Clefs

Le but du Captacal est de maintenir le taux de CO₂ entre 0 et 1% dans le module pour ne pas affecter le produit stocké.

Produit	Variétés sensibles
Pomme	Boskoop, Braeburn, Cox, Fuji, Honeycrisp, Honeycrunch, Mairac, Rubinette, Pink Lady, Granny Smith
Poire	Abbate Fétel, Angelys, Beurre Bosc, Conférence, Packam's Triumph
Choux chinois	Pé-Tsaï

Courbe idéale

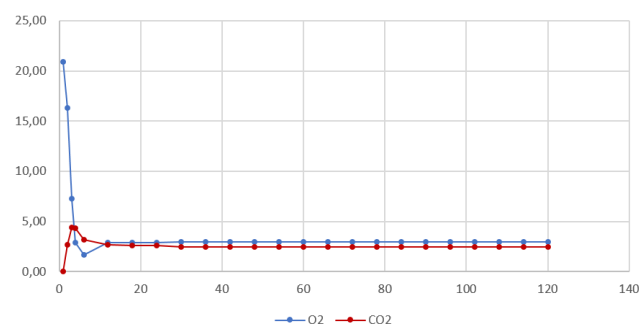
Suivi teneurs en gaz
Avec Captacal



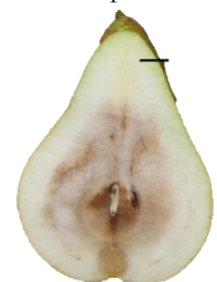
Avec Captacal



Suivi teneurs en gaz
Sans Captacal



Sans Captacal



Phénomène de Cœur rose dû à un excès de CO₂

Sté JANNY MT SAS
La Condemine 71260 Péronne France
Tél : 0033.3.85.23.96.20
Fax : 0033.3.85.36.96.58 / 0033.3.85.23.96.29
Mail : jannymt@jannymt.com
Web : www.jannymt.com