



CERA - RECUBRIMIENTO DE ORIGEN NATURAL PARA FRUTOS CÍTRICOS (SIN MORFOLINA)

Descripción del producto

Citrus Max es una emulsión acuosa de ceras naturales especialmente formulada para el recubrimiento de frutas cítricas. Proporciona brillo uniforme, reduce la pérdida de peso y protege la fruta durante el almacenamiento y transporte.

COMPOSICIÓN TÍPICA	CONCENTRACIÓN(P/P%)
--------------------	---------------------

Proteína hidrolizada carnauba -----<23%Balancea100%

BENEFICIOS

- Mejora el brillo natural del fruto
- Reduce la deshidratación
- Prolonga la vida de anaquel
- Compatible con líneas de encerado comerciales

APLICACION

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia	Líquido blanco lechoso
Olor	Característico suave
pH	8.0 – 9.0
Sólidos totales	12 – 18 %
Viscosidad	10 – 40 cps
Solubilidad	Miscible en agua

Método:

El producto debe aplicarse directamente en la línea de encerado de fruta mediante sistemas automáticos de aspersión o rodillos aplicadores, asegurando una distribución uniforme sobre toda la superficie del fruto.

Antes de la aplicación, la fruta debe encontrarse limpia, libre de tierra, residuos orgánicos o restos de agroquímicos, para garantizar una adecuada adherencia de la cera y un recubrimiento homogéneo.

La aplicación se realiza después del proceso de lavado y cepillado, dentro de la línea de empaque.

Dosis recomendada:

Aplicar 1 litro de producto por tonelada de fruta fresca.

Proceso típico:

1. Lavado de la fruta

La fruta se somete a un proceso de lavado con agua potable y detergentes adecuados para eliminar suciedad, polvo, residuos de campo, látex y contaminantes superficiales.

2. Cepillado

Posteriormente, la fruta pasa por cepillos rotatorios, los cuales ayudan a remover impurezas adheridas y mejoran la limpieza de la superficie, preparando el fruto para recibir el recubrimiento.

3. Aplicación de la cera

El producto se aplica mediante boquillas de aspersión o rodillos aplicadores, formando una película protectora delgada y uniforme sobre la superficie del fruto.

4. Secado

Después de la aplicación, la fruta pasa a través de un túnel de secado con flujo de aire, durante aproximadamente 5 minutos, permitiendo la fijación y estabilización de la película de cera.

5. Clasificación y empaque

Una vez seca, la fruta se dirige al sistema de clasificación por tamaño, peso o calidad, para posteriormente ser empacada en cajas o contenedores destinados a comercialización o exportación.

CAPA PROTECTORA CITRUS MAX
Tecnología de recubrimiento de cera para frutas cítricas

1 Cera Citrus Max que sella la superficie del fruto evitando deshidratación.

2 Microporos bloqueados por cera
• La capa de cera bloquea los poros naturales del fruto, reduciendo la pérdida de agua y regulando el intercambio de gases.

3 Intercambio de gases regulado
• La capa de cera regula el intercambio de gases, disminuyendo la salida de CO₂ y la entrada de O₂, ayudando a prolongar la frescura y vida de anaquel del fruto.

1 Capa protectora Citrus Max
• Cera Citrus Max que sella la superficie del fruto evitando deshidratación.