

# La calidad empieza en el árbol.

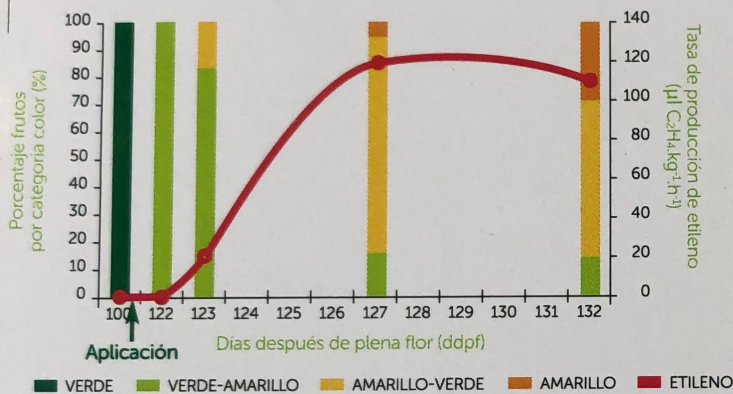
Para mantener la calidad de las peras durante el almacenamiento es fundamental una cosecha con la madurez óptima. La tecnología Harvista™ puede ser una herramienta clave para el mantenimiento adecuado de la firmeza, color y de la tasa de maduración mediante el control del impacto de etileno en peras previo a la recolección. Las pérdidas por caída de frutos previo a la cosecha son muy costosas, la abscisión también es regulada por etileno. Harvista permite planear su cosecha con el mejor aprovechamiento de la mano de obra.

El uso de Harvista 7-10 días antes de la cosecha puede proporcionar uno o más de los siguientes beneficios a las peras:



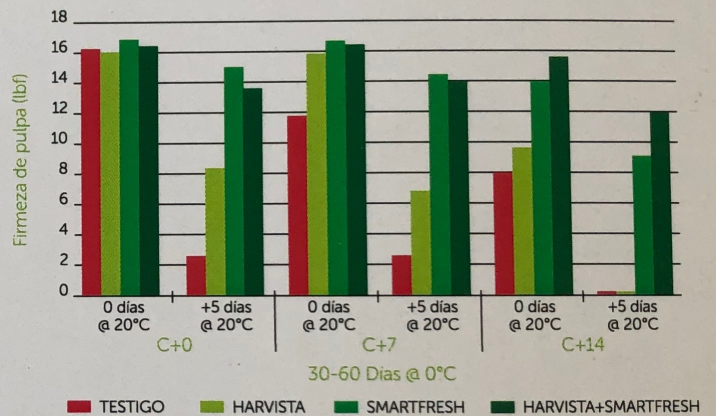
- Prolongar el tiempo en el árbol para un mejor tamaño
- Reducir al mínimo la caída del fruto
- Mantener la firmeza de la fruta, minimizando así los problemas de manejo de la cosecha
- Tener una fruta de alta calidad consistente para el almacenaje
- Aumento potencial de almacenamiento y tiempo de conservación después del almacenamiento

MANUTENCION DE LA COLOR DE PIEL – WILLIAMS

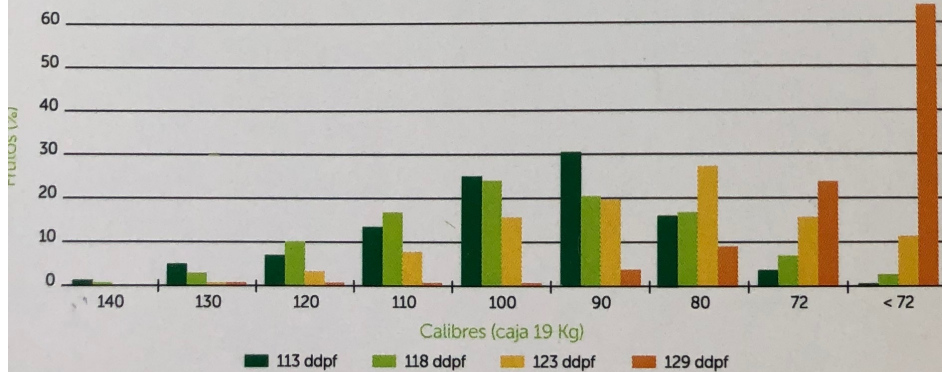


Cambio en el color de piel de los frutos durante la ventana de cosecha y maduración en relación con la producción de etileno en peras Williams.

MEJOR CONDICIÓN DE POSTCOSECHA – WILLIAMS

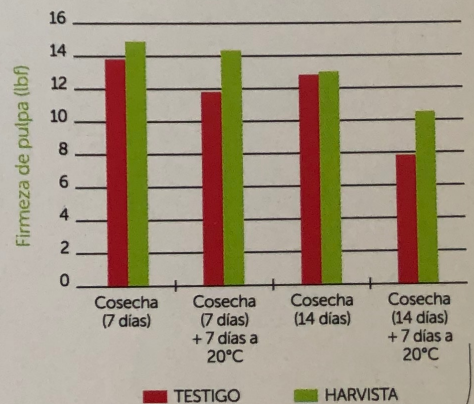


INCREMENTO DE CALIBRE A LO LARGO DE LA VENTANA DE COSECHA – WILLIAMS



Así como para otras variedades de peras, el poder retrasar la cosecha determina un incremento importante en el calibre de los frutos aumentando así el rendimiento por hectárea.

FIRMEZA DE PULPA – ABAETE FETTEL



Siga las recomendaciones de empacamento y almacenaje. Contacte el representante de AgroFresh para más informaciones, o visite [agrofresh.com/harvista](http://agrofresh.com/harvista).