# *MADURADOR 450*

Madurador de frutas

## *COMPOSICIÓN*

| | Porcentaje en peso |
|---|---|
| Ácido glutámico | 35.00 |
| Ácido naftalenacético | 10.00 |
| Ácido ascórbico | 40.00 |
| Acondicionadores | 15.00 |
| TOTAL | 100.00 |

## *INFORMACIÓN GENERAL DE MADURADOR 450*

¿Qué es **MADURADOR 450?**
**MADURADOR 450** es un producto inorgánico grado alimenticio con alto contenido de promotor de etileno, de azúcares y de antioxidante para la fruta.

Cuando tiene contacto con la fruta, los componentes ejercen acciones sobre la epidermis, el mesocarpio y los azúcares que se forman en la fruta.

Cómo actúa **MADURADOR 450?**
**MADURADOR 450** actúa mediante tres mecanismos principales:

- Promover y aumentar la síntesis del etileno en forma natural por la planta y la fruta.
- Promover y aumentar la síntesis de azúcares en forma natural por la planta y la fruta.
- Proteger la planta y la fruta contra la deshidratación y contra la contracción de tejidos por el frio.

¿Por qué **MADURADOR 450** induce estos efectos?
Porque aporta las sustancias específicas a la planta y a la fruta para generar reacciones que repercuten en la producción de etileno y de azúcares así como en la oxidación de tejidos por el cambio de temperatura.

## *CARACTERÍSTICAS GENERALES DE MADURADOR 450*

**MADURADOR 450** es un complejo inorgánico 100% soluble en agua bajo condiciones de temperatura ambiente. Su aplicación requiere solo del uso de un dispersante, penetrante y antiespumante.

**MADURADOR 450** no sufre degradación alguna cuando se le expone directamente a los rayos solares; sin embargo, se recomienda mantenerlo en su envase bien cerrado.

## *MECANISMO DE ACCIÓN DE MADURADOR 450*

Cómo **MADURADOR 450**

- Promueve y aumenta la síntesis del etileno en forma natural por la planta y la fruta?
- Promueve y aumenta la síntesis de azúcares en forma natural por la planta y la fruta?
- Protege la planta y la fruta contra la deshidratación y contra la contracción de tejidos por el frio?

*RESPUESTA:* **MADURADOR 450** tiene tres principales mecanismos de acción, todos por contacto:

Cuando el MADURADOR 450 es aplicado a la dosis recomendada, al tener contacto con la planta o con la fruta, la fracción promotora del etileno penetra en la epidermis para generar una reacción con los pigmentos desde la epidermis hasta el mesocarpio de la fruta.

Esta interacción genera un cambio en la coloración en forma uniforme. De esta forma la maduración es uniforme desde la capa superior de la fruta hasta el mesocarpio.

La fracción antioxidante protege la fruta contra la deshidratación por el calor o bien contra la contracción de tejidos superficiales por el frio.

La fracción promotora de azúcares (glutamato) compensa la pérdida de estas sustancias bases de azúcares que se genera durante la acción del etileno sobre el tejido de la fruta. De esta manera, se reduce la baja en el nivel de azúcares que resulta de la maduración forzada.

Estas características hacen que **MADURADOR 450** sea un producto diferente y de acción completa.

## *DOSIS Y FORMAS DE APLICACIÓN DE MADURADOR 450*

*APLICACIONES FOLIARES*

- Para madurar frutas verdes bajo condiciones de frio.
- Aplicar 150 g/ 200 litros de agua y repetir a los 3 días después.

- Para madurar frutas verdes en inicio de rallado bajo condiciones de frio.
- Aplicar 100 g/ 200 litros de agua y repetir a los 3 días después.

- Para madurar frutas verdes con grado uno y dos de rallado bajo condiciones de frio.
- Aplicar 50 g/ 200 litros de agua y repetir a los 3 días después.

- Para madurar frutas verdes bajo condiciones de calor.
- Aplicar 100 g/ 200 litros de agua y repetir a los 3 días después.

- Para madurar frutas verdes en inicio de rallado bajo condiciones de calor.
- Aplicar 50 g/ 200 litros de agua y repetir a los 3 días después.

- Para madurar frutas verdes con grado uno y dos de rallado bajo condiciones de calor.
- Aplicar 25 g/ 200 litros de agua y repetir a los 3 días después.

*APLICACIONES EN EL EMPAQUE.*

- Para madurar frutas verdes bajo condiciones de frio.
- Aplicar 100 g/ 200 litros de agua.

- Para madurar frutas verdes en inicio de rallado bajo condiciones de frio.
- Aplicar 80 g/ 200 litros de agua y repetir a los 3 días después.

- Para madurar frutas verdes con grado uno y dos de rallado bajo condiciones de frio.
- Aplicar 60 g/ 200 litros de agua y repetir a los 3 días después.