



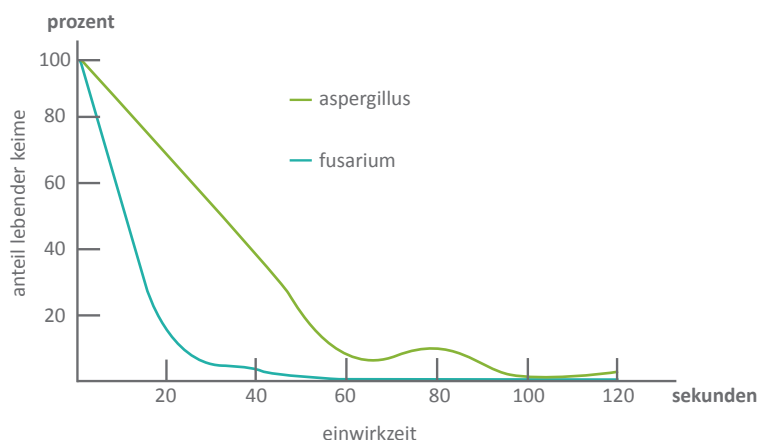
QUALITÄTSSICHERUNG

lagerhygiene im zwiebel- und gemüseanbau

aqua.store

aqua.store ist ein hygieneprodukt zur keimreduktion in der lebensmittelbranche. zur produktion von aqua.store wird lediglich salz, wasser und strom benötigt. aqua.store ist als biozid (registriernr. N-71002) auch in österreich einsetzbar und verkehrsfähig. zwiebeln sind auf den feldern häufig mit fusarium, aspergillus, penicillium, botrytis oder bakterien belastet. diese sind oft auslöser zahlreicher zwiebelerkrankungen und können zudem auch dem menschen über die atemwege gefährlich werden. die aqua.store technik eignet sich hervorragend zur desinfektion der luft und des waschwassers – die erfahrungen in praxisbetrieben in den letzten jahren waren ausnahmslos positiv!

die schnelle wirkung ist der schlüssel zum erfolg



aqua.store ist ein innovatives produkt der aquaagrar GmbH

umweltfreundlich – qualitätsfördernd - wirtschaftlich





QUALITÄTSSICHERUNG

eigenschaften & vorteile:

sporen wichtiger fäulniserreger werden innerhalb von 2 minuten abgetötet. die bildung von schimmel und die damit verbundene gefahr von giftigen und allergieauslösenden stoffen wird gebannt. sporen von aspergillus und fusarium können mit aqua.store wirksam bekämpft werden. bei der anwendung im waschwasser vor dem verpackungsprozess wird die keimbelastung reduziert und die kreuzkontaminationen verhindert. die verpackte ware bleibt länger frisch und kommt beim verbraucher so schön an – wie sie den abpackbetrieb verlassen hat!

vorteile durch keimreduktion im lager

- weniger biologische aktivität, geringere temperatur- & feuchtigkeitsentwicklung
- weniger/verkürzter lüftungsbedarf
- deutliche verbesserung der lagerleistung/lagersicherheit
- verringerter wasserverlust bei zwiebeln

vorteile durch die staubreduktion

- geringere keimbelastung in der luft
- verbesserte atemluft an förderelementen, bunker und verlesetisch
- angenehmeres arbeiten, höhere leistungsfähigkeit

vorteile durch qualitätssicherung

- weniger ausschussware – höhere ausbeuten
- gesteigerte sortierleistung bei zwiebeln
- höhere qualität – weniger rücklauf/reklamationen – mehr kundenzufriedenheit
- ein hauch von kochsalz ist das einzige was von der behandlung übrig bleibt

vorteile der waschwasserdesinfektion

- sicherer einsatz von zirkulationswasser
- keimreduktion, verhinderung von kreuzkontaminationen
- weniger pilze/bakterien in der verpackung – längere haltbarkeit

tipps zur anwendung:

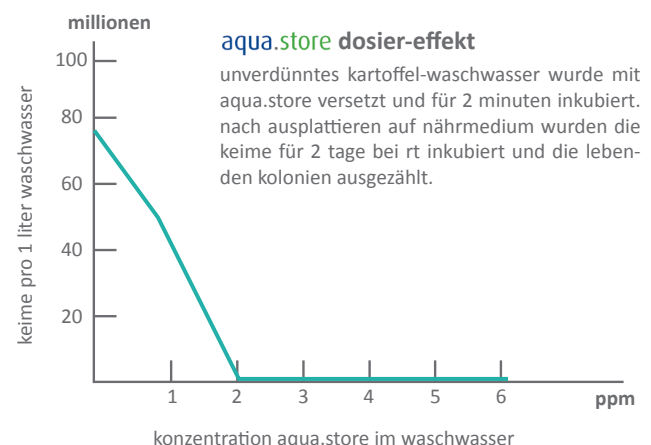
waschwasserdesinfektion

- in abhängigkeit des maschinentyps und der verschmutzung wird pro m3 waschwasser 3,5-5,0 l aqua.store empfohlen
- in den wassertank oder mittels exakt-dosiergerät
- ca. 2 minuten einwirkzeit - bei höherer keimbelastung erhöhen

lagerhygiene

- installieren eines spritzgestänges über den transportrollen
- optimale positionierung der dösen
- anschluss einer pumpe (geeignet für flüssigdünger)
- aqua.store wird 1:30 mit wasser verdünnt (arbeitsschutzlösung IBC)
- ca. 1l dieser IBC-lösung wird pro tonne zwiebeln benötigt
- einstellen des drucks und des durchlaufs (1l/t)

waschwasserdesinfektion in einem kartoffel abpackbetrieb



bitte beachten sie die produktinformation und gebrauchsanweisung!