

# aqua.prozess



## HYGIENE IM GEMÜSEBAU

aqua.prozess ist ein hygieneprodukt zur keimreduktion in der lebensmittelbranche.

### tipps zur anwendung

- zur optimierung der lagerhygiene installieren sie ein spritzgestänge über den transportrollen mit optimaler positionierung der düsen sowie anschluss einer pumpe (geeignet für flüssigdünger)
- aqua.prozess wird 1:30 mit wasser verdünnt
- ca. 1 l dieser IBC-lösung wird pro tonne zwiebeln appliziert
- einstellen des druckes und des durchlaufes (1l/t)

## eigenschaften & vorteile

- aqua.prozess tötet innerhalb von 2 minuten die sporen wichtiger krankheits-/fäulniserreger ab. ein hauch von kochsalz ist das einzige was von der behandlung übrig bleibt!
- geringere keimbelastung in der luft bedeutet angenehmeres arbeiten und höhere leistungsfähigkeit/gesteigerte sortierleistung.
- weniger biologische aktivität, geringere temperatur- und feuchtigkeitsentwicklung am lager - dadurch verbesserung der lagerleistung und lagersicherheit.
- höhere ausbeuten durch weniger ausschussware - mehr kundenzufriedenheit durch höhere qualität.
- ziel der waschwasserdesinfektion ist die keimreduktion und verhinderung von kreuzkontaminationen für eine längere haltbarkeit verpackter ware im LEH.

aquaagrar  
GmbH