

Tafeltraube



Sorten

Chasselas
Muscat

...

EuroBox Österreich
Gewerbeparkstraße 5, 2604 Theresienfeld
Tel. +43 (0) 2622 66 770
Fax +43 (0) 2622 66 770 -10
www.eurobox.at, office@eurobox.at

EuroBox Deutschland
Felix-Wankel-Straße 31, Ostfildern
Tel. +49 (0) 1802 6677 00
Fax +49 (0) 1802 000 597
www.eurobox.de, office@eurobox.de



- Während der Erntespitzen einlagern
- Geschmacksqualität erhalten
- Farbe und Frische erhalten
- Gewichtsverlust vermeiden (< als 1% nach 150 Tagen)
- Verkauf in der Nebensaison

Empfehlungen für die Ernte

- Den Reifegrad an die gewünschte Lagerzeit anpassen
- Nur qualitativ, einwandfreie und trockene Produkte lagern
- Die Produkte nicht nach Regen einlagern
- Schwefel Diffusor hinzufügen

Kennzahlen

1. Verwenden Sie das Modul mit **610 Liter**
2. Die Box füllen: **170 Kg** in kleinen Kisten mit einem Schwefel Diffusor
3. Die Box ins Kühlhaus bei **+1°C** stellen
4. **Warten bis die Produkte durchgekühlt sind**
5. Den Deckel schließen
6. Die O₂/CO₂ Kurve beobachten bis sie sich stabilisiert
7. Mögliche Lagerung **bis zu 150 Tage**
8. Öffnen Sie die Box
9. **Lassen Sie das Modul für die Klimaanpassung 12 Stunden geöffnet im Kühlhaus**

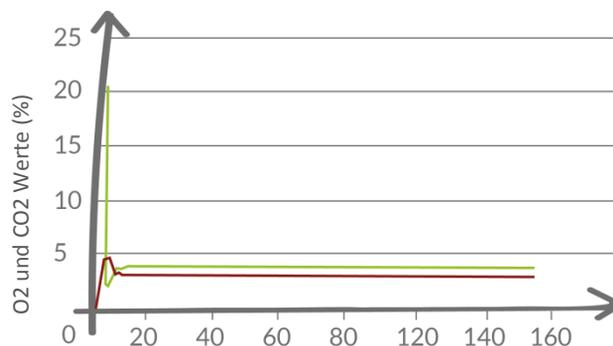


1 offene Membrane
5 platzierte Kapfen

	Temperatur	O ₂ -Werte	CO ₂ -Werte	Haltbarkeit
Klassischer Kühlraum	+1°C	21%	0%	45 T
Ca-Modul 610	+1°C	1 bis 5 %	1 bis 5 %	90 bis 150 T

Ideale Kurve

o₂ und co₂ Gasgehalte



— O₂
— CO₂

Tage

