



SmartFresh in appel en peer

Hoe bestel ik SmartFresh?

Je kan SmartFresh bestellen door het bestelformulier op onze website in te vullen met de QR code hiernaast OF door te bellen of te mailen naar onderstaande personen:

Scan hier om jouw
SmartFreshbestelling
aan te vragen



Voor technische vragen:

Koen Clerinx

koen.clerinx@hermoo.be
0473 22 28 95

Voor commerciële vragen:

Chris Janssens

chris.janssens@arvesta.eu
0473 99 24 04

Voor administratieve vragen:

Matthias Sticker

matthias.sticker@arvesta.eu
0473 85 57 80

Roel Jacobs

roel.jacobs@hermoo.be
0477 89 28 02

Bureel

011 68 68 66

Welke gegevens hebben we nodig?

- ✓ Contactgegevens
- ✓ Locatie
- ✓ Celnummer - Celvolume
- ✓ Variëteit
- ✓ Datum vullen cel

SmartFresh in appel voordelen

- ✓ Beperkt gewichtsverlies
- ✓ Beter behoud van de grondkleur en hardheid
- ✓ Sterke beperking op scald, gloeosporium, bederf
- ✓ Minder sorteerschade
- ✓ Flexibiliteit in dosering
- ✓ 2 toepassingen mogelijk

SmartFresh in peer voordelen

- ✓ Minder sorteerschade
- ✓ Beter behoud van de grondkleur, steelkleur, blank vruchtvlees en hardheid
- ✓ Sterke beperking op scald, visogenrot, botrytis en fusarium

SmartFresh in appel

Wat zijn de voorwaarden waar mijn appels aan moeten voldoen?

- ✓ De appels moeten behandeld worden **binnen de 7 dagen na de pluk**. Lukt het niet om de cel op 7 dagen te vullen? Bel ons! We kunnen de cel in 2 keer behandelen, de 2de behandeling wordt de cel als volledig gevuld beschouwd.
- ✓ Zetmeelwaarden tussen 6-8, voor meer info, contacteer Hermoo!

Wat moet ik doen na de SmartFreshbehandeling van Jonagold en Golden Delicious?

- ✓ **Verlucht** de cel goed
- ✓ Zet de CO₂-scrubber terug aan, de **CO₂-concentratie mag maximaal 1%** zijn
- ✓ Begin na 14 dagen de pull down met stikstofondersteuning tot een concentratie van 5% O₂
- ✓ Laat vervolgens over een periode van 14 dagen de O₂-concentratie zakken tot 1,5% met denatuurlijke ademhaling
- ✓ Bewaar de appels op een **temperatuur van 1,5°C**

Wat met de SmartFreshbehandeling van de overige appelrassen?

Contacteer ons voor de exacte richtlijnen van andere appelrassen!

SmartFresh in peer

Wat zijn de voorwaarden waar mijn peren en koelcellen aan moeten voldoen?

- ✓ Het **suikergehalte** van de peren moet hoger zijn dan **11,5° Brix**
- ✓ De **hardheid** van de peren moet min. **5,5 kg/0,5 cm²** zijn en max. **6,5 kg/0,5 cm²**
- ✓ De peren moeten geplukt zijn binnen het geadviseerde **plukvenster** van het VCBT
- ✓ De **vruchttemperatuur** van de peren moet **onder de 2°C** zitten, stel je frigo in op -0,5°C
- ✓ Probeer je peren **snel in te koelen**. Heb je de optie om een lot peren oververschillende frigo's te verspreiden om in te koelen? DOEN!
- ✓ De cel moet goed verlucht zijn, ook **tijdens het inkoelen**:
 - De **CO₂-concentratie** moet continu onder de **0,3%** zijn vanaf er peren in de cel zijn
 - De **ethyleenconcentratie** moet onder de **1 ppm** zijn

Is dit niet het geval? Dan wordt de cel op dat moment niet behandeld, maar komen wij terug als de cel voldoende verlucht is.

Wat moet ik doen na de SmartFreshbehandeling van mijn Conference?

- ✓ **Verlucht** de cel goed
- ✓ Plaats **kalk** in de frigo om het CO₂ gehalte onder controle te houden
- ✓ Er moet een **wachttijd van 9 weken** gerespecteerd worden voor de koelcel op **ULO** gebracht kan worden. Tijdens die wachttijd moeten volgende parameters gerespecteerd worden:
 - **CO₂-concentratie**:
 - week 1-4: CO₂ < 0,3%
 - week 5-8: CO₂ < 0,5%
 - vanaf week 9: CO₂ < 0,7%
 - **O₂-concentratie** > 20,2%
 - **Vruchttemperatuur** = -0,5 tot -0,8°C
- ✓ Na deze periode mag de koelcel langzaam, over een periode van 3-6 weken, op ULO gebracht worden a.d.h.v. denatuurlijke ademhaling van de peer. U ontvangt van ons per behandelde koelcel een tabel met de parameters en een wekelijkse sms om u optimaal te begeleiden in dit proces!

Wat met de SmartFreshbehandeling van de overige perenrassen?

Contacteer ons voor de exacte richtlijnen van andere perenrassen!

