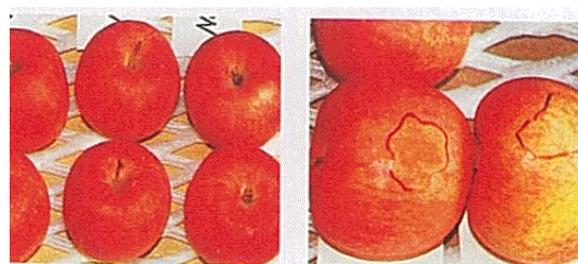
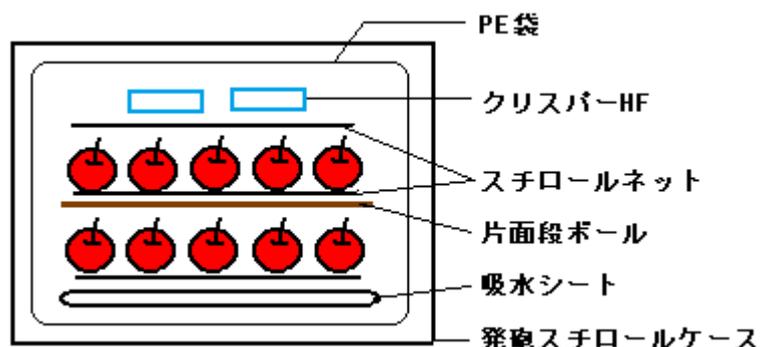


鮮度保持剤 **クリスパー HF****リンゴ**

品種	リンゴ	目的	中・長期貯蔵
使用時期	秋～初夏（11月～7月）		
使用条件	温度／低温、湿度／常態、期間／5～8ヶ月		

■使用例【10kg 2段詰めの場合】

- ① 発砲スチロールケースに PE 袋（15 μ 穴開き）をセットする。
- ② 吸水シート、スチロールネット、リンゴの順に入れる。
- ③ 2段目は、その上に片面段ボール、スチロールネット、リンゴを入れる。
- ④ スチロールネットを入れ、クリスパー-HF10 を 2～3 個入れる。
- ⑤ 袋の口を折り畳み、ケースを閉じて低温貯蔵庫に保管する。



クリスパー使用

クリスパー未使用

■使用量

使用の目安は *1kg* 当たり約 *3g* です。（青果物の呼吸量により使用量は変わります。）2ヶ月以上の貯蔵については、リンゴの状態を定期観察しながら貯蔵期間を延長してください。

■注意

- ① 収穫後は熟度を選定し、低温室に入れ品温を下げてください。
- ② 種類、銘柄、環境条件（温度・湿度）の違いにより効果に多少の差がでます。使用前に十分な予備テストを行い、使用条件を決めることが大切です。
- ③ 異常果、病果実、傷害果等は除き、水濡れはさけてください。
- ④ プラコン、木箱の場合は凍結に注意してください。

品質保持を科学する

大江化学工業株式会社<http://www.ohe-chem.co.jp/>

本社	〒533-0014	大阪市東淀川区豊新2丁目2番15号	TEL(06)6329-6651	FAX(06)6321-2252
岐阜工場	〒503-2122	岐阜県不破郡垂井町表佐326番地	TEL(0584)22-3329	FAX(0584)22-3263
埼玉営業所	〒330-8669	さいたま市大宮区桜木町1-7-5 ソニックシティビル 12F	TEL(048)658-1401	FAX(048)658-1402
福岡工場	〒839-0253	柳川市大和町鷹ノ尾651番地	TEL(0944)76-1006	FAX(0944)76-1131