

# RETARDER+

**Riduce l'imbrunimento del rachide fino al 29%  
e protegge raspo e acini lungo tutta la filiera.**

SCHEDA TECNICA



**RETARDER**<sup>®</sup>  
Smart Solutions for Fruit Trading

**R+**  
RETARDER

## COS'È RETARDER+

**Retarder+** è una soluzione innovativa studiata per **preservare la qualità** dell'uva da tavola durante tutte le fasi della filiera **post-raccolta**.

Grazie alla **tecnologia a rilascio controllato**, Retarder+ contribuisce a **rallentare i processi** fisiologici responsabili del decadimento qualitativo del frutto, aiutando a mantenere più a lungo **freschezza, consistenza e valore commerciale**.

Applicato direttamente all'interno della confezione, il sistema agisce in modo **graduale** e **continuo**, supportando la conservazione dell'uva durante stoccaggio, trasporto ed esposizione a scaffale.

Retarder+ si integra facilmente nei processi di confezionamento esistenti ed è **compatibile con le principali soluzioni di packaging** utilizzate nel settore dell'uva da tavola.

## I vantaggi:

- Contribuisce a **ridurre l'imbrunimento** del rachide, mantenendo un aspetto più **fresco e qualitativamente superiore** anche dopo lunghi periodi di conservazione;
- Aiuta a **limitare la disidratazione** degli acini, preservando **consistenza, turgore e peso** commerciale del prodotto;
- Contribuisce a **ridurre il distacco degli acini** dal grappolo durante trasporto e movimentazione;
- Mantiene più a lungo la **qualità visiva e commerciale** dell'uva lungo tutta la supply chain;
- Un prodotto più **fresco e stabile** riduce contestazioni, sprechi e declassamenti, migliorando la resa economica;
- **Facile da applicare** nei normali processi di confezionamento senza modifiche significative alla linea produttiva;

## Come agisce:

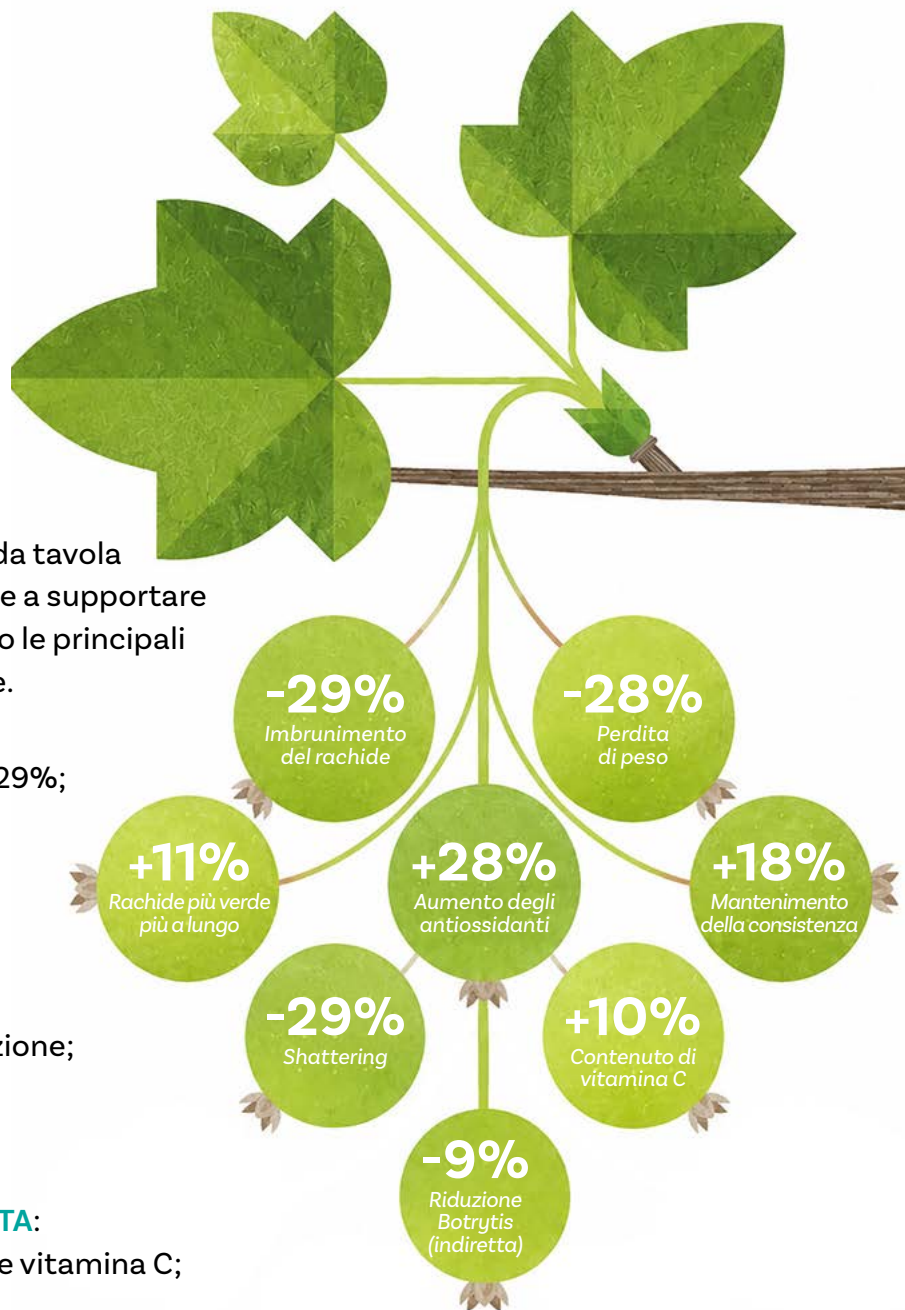
1. L'etilene accelera i processi di maturazione e decadimento del grappolo;
2. **Retarder+** contribuisce a rallentare i processi fisiologici responsabili della perdita qualitativa;
3. Il grappolo mantiene più a lungo freschezza, consistenza e valore commerciale;



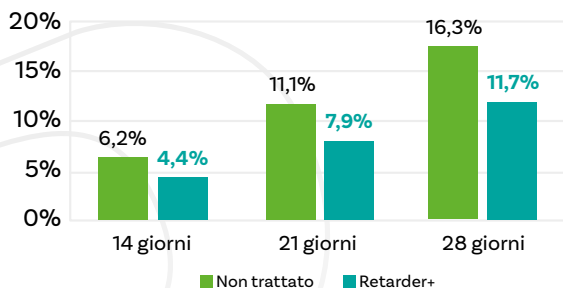
## DATI TECNICI che fanno la differenza

I risultati delle prove condotte su uva da tavola dimostrano che Retarder+ contribuisce a supportare la conservazione più a lungo, riducendo le principali cause di perdita di valore commerciale.

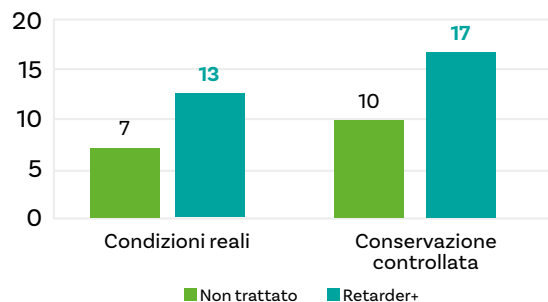
- **RACHIDE PIÙ VERDE:**  
riduzione dell'imbrunimento fino al 29%;
- **MINORE PERDITA DI PESO:**  
fino al 28% in meno;
- **MENO SHATTERING:**  
riduzione fino al 29%;
- **SHELF LIFE PROLUNGATA:**  
fino a 10-14 giorni in più di conservazione;
- **MAGGIORE RESA COMMERCIALE:**  
più qualità, meno scarti e più valore fino al punto vendita;
- **QUALITÀ NUTRIZIONALE PRESERVATA:**  
maggior contenuto di antiossidanti e vitamina C;



### PERDITA DI PESO (%)



### SHELF LIFE COMMERCIALE (giorni in più)



Risultati medi ottenuti da prove su diverse varietà di uva da tavola. I valori possono variare in base a varietà e condizioni di conservazione.

# VALORE REALE LUNGO LA FILIERA

## Più qualità in ogni fase della supply chain

**Retarder+** contribuisce a ridurre il decadimento qualitativo dell'uva da tavola dal post-raccolta fino al punto vendita, migliorando resa commerciale, shelf life e soddisfazione del cliente.



### PER I PRODUTTORI

**Retarder+** aiuta a preservare il valore del raccolto subito dopo la raccolta, riducendo le perdite qualitative e mantenendo un aspetto più fresco e commerciale.

- meno decadimento post-raccolta;
- rachide più verde;
- migliore qualità percepita;
- maggiore valorizzazione del prodotto.



### PER CONFEZIONATORI ED ESPORTATORI

Durante trasporto e conservazione, **Retarder+** contribuisce a mantenere stabilità e qualità del grappolo, riducendo reclami e contestazioni.

- minore perdita di peso;
- riduzione dello shattering;
- migliore resistenza alla logistica;
- maggiore uniformità qualitativa.



### PER RETAIL E DISTRIBUZIONE

Una shelf life più lunga significa meno sprechi, migliore presentazione a scaffale e maggiore soddisfazione del consumatore finale.

- meno scarti;
- maggiore shelf life;
- migliore impatto visivo;
- riduzione markdown.

**Raccolta › Packing › Trasporto › Retail**

Qualità costante in ogni fase della filiera.

## APPLICAZIONE PRATICA, PROTEZIONE CONTINUA

**Retarder+** è progettato per integrarsi facilmente nei normali processi di confezionamento dell'uva da tavola, senza richiedere modifiche significative alle linee produttive. Applicato direttamente all'interno della confezione, contribuisce a **mantenere qualità e freschezza** dalla raccolta al retail.

**Retarder+** viene applicato direttamente **all'interno della confezione** durante le normali operazioni di packing. Il sistema agisce in modo graduale e continuo lungo tutta la supply chain, contribuendo a mantenere più a lungo la qualità commerciale del grappolo.



Inserimento nella confezione



Conservazione e trasporto



Qualità preservata a scaffale

## Compatibilità:

### Packaging:

**Retarder+** può essere integrato in diverse configurazioni di confezionamento utilizzate nel settore dell'uva da tavola: Clamshell • Flow-pack • Vaschette sigillate • Sacchetti liner • Cartoni export • Packaging MAP

### Filiera:

**Retarder+** può essere utilizzato in combinazione con: cold storage • atmosfera controllata • MAP • sistemi export refrigerati • normali processi logistici della filiera ortofrutticola

## Sicurezza:

**Retarder+** è studiato per l'utilizzo nel **settore post-raccolta dell'ortofrutta fresca** e contribuisce alla gestione qualitativa durante stoccaggio e trasporto.

# RETARDER<sup>®</sup>

Smart Solutions for Fruit Trading

Via Falicetto, 92 · 12039 VERZUOLO (CN)  
T **+39 0175 85680** · [info@retarder.it](mailto:info@retarder.it)  
[www.retarder.it](http://www.retarder.it) f 