

# UVA CONTROL

*A pad stores fresh-grapes  
90 – 120 days in a cold-storage.*

*Yangi uzumni 90 kun davomida  
sovuq joyda saqlaydigan qog'oz  
Фунгициды для долгосрочного  
хранения Винограда*



## CONTROL FRESHNESS TOZALIKNI BOSHQARISH контроль свежести



**Contains 7 g  
Active Chemical**

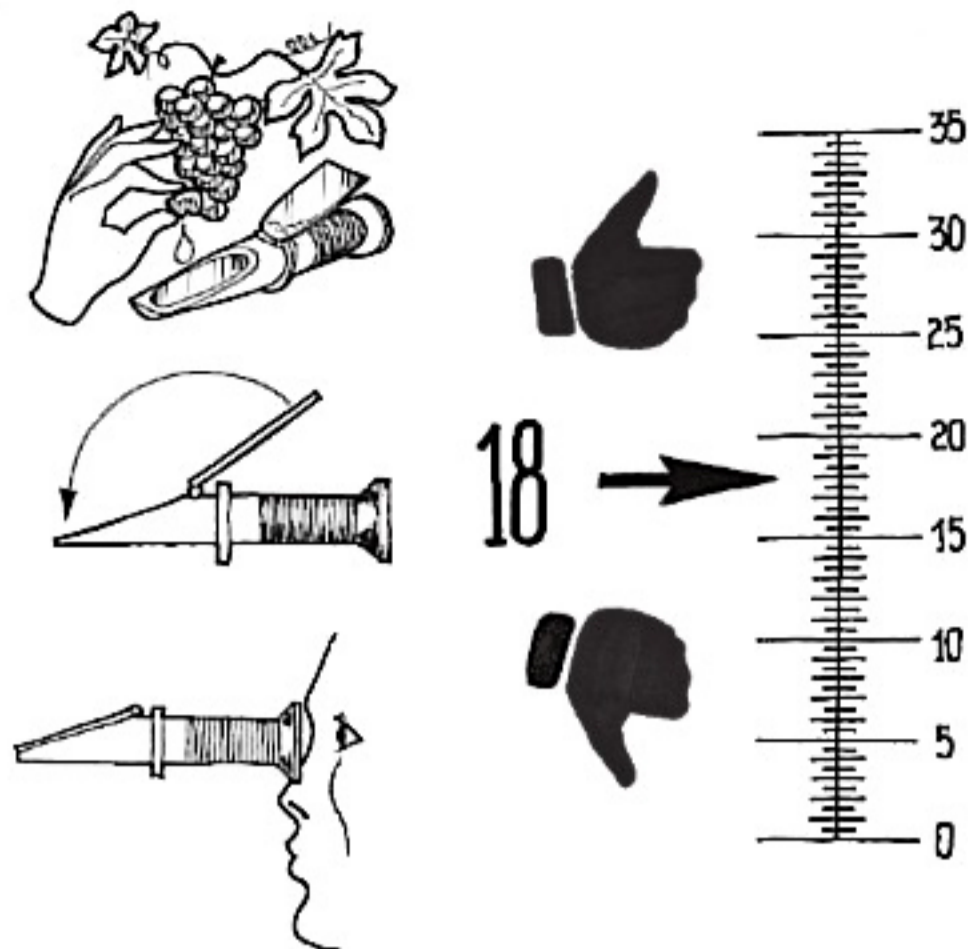
**Tarkibida 7 g Faol kimyoviy  
Moddalar mavjud  
содержит 7 г активных  
химических веществ**

**Dual Release  
Ikki Tomonlama Chiqarish  
двойной выпуск**

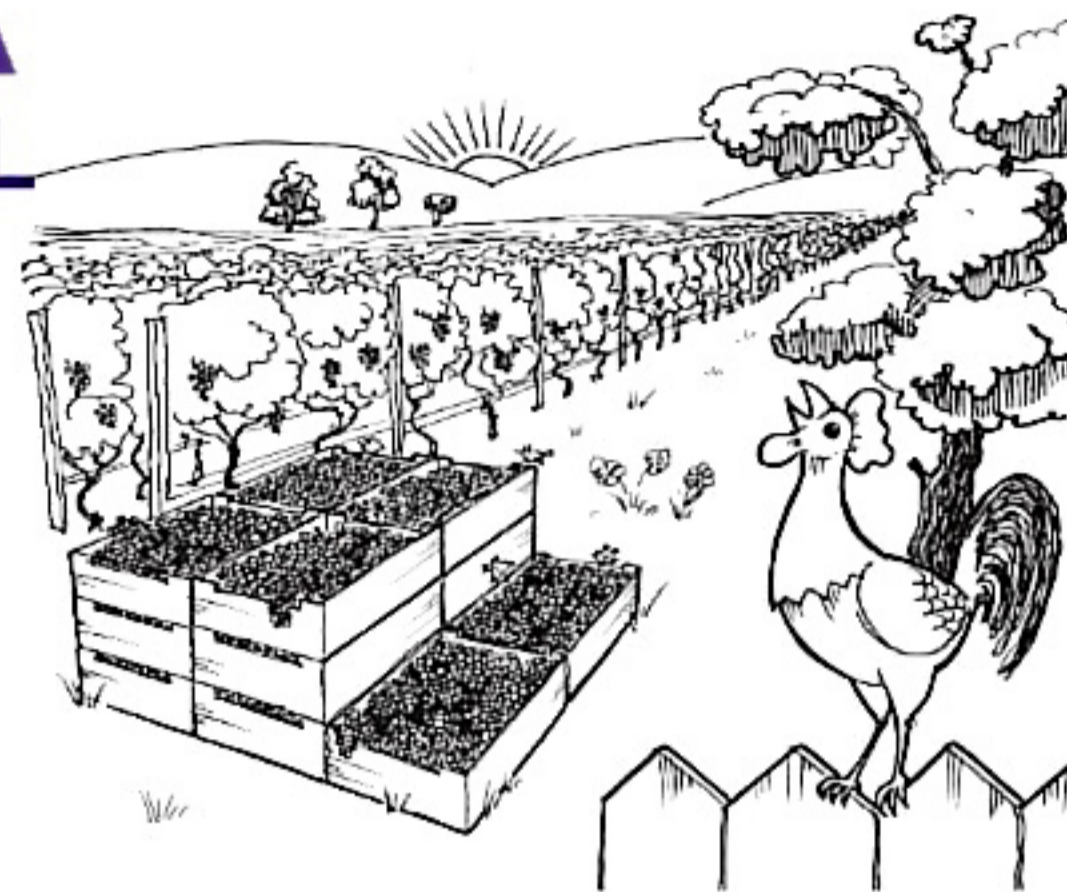


**Fungicides for Long-Term Storage Of Fresh-Grapes  
Yangi Uzumni Uzoq Muddatli Saqlash Uchun Fungitsid  
фунгицид для длительного хранения свежего**

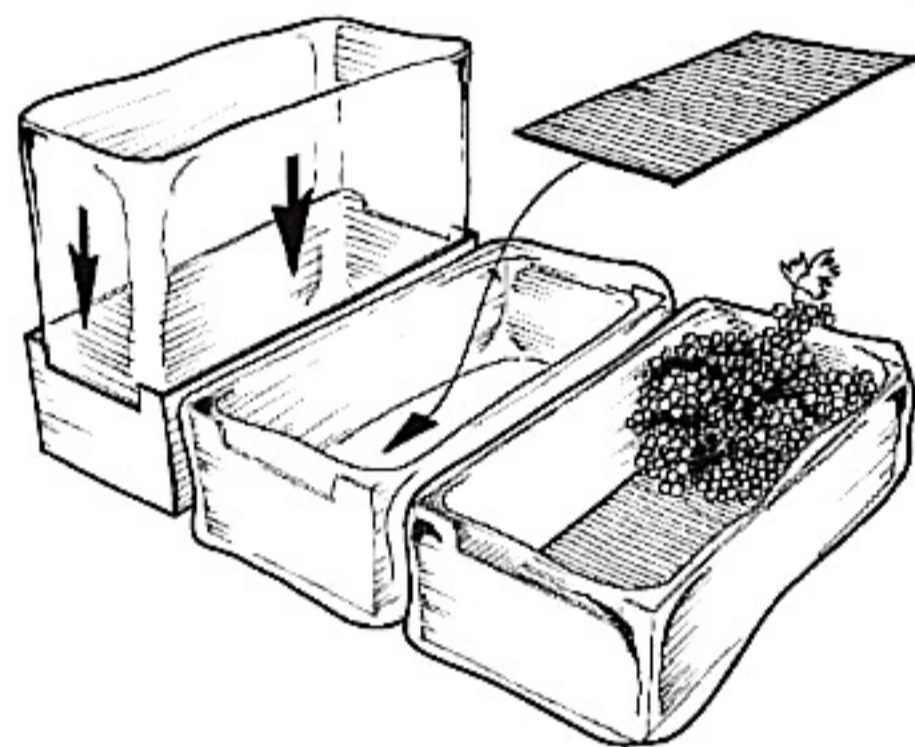
# UVA CONTROL



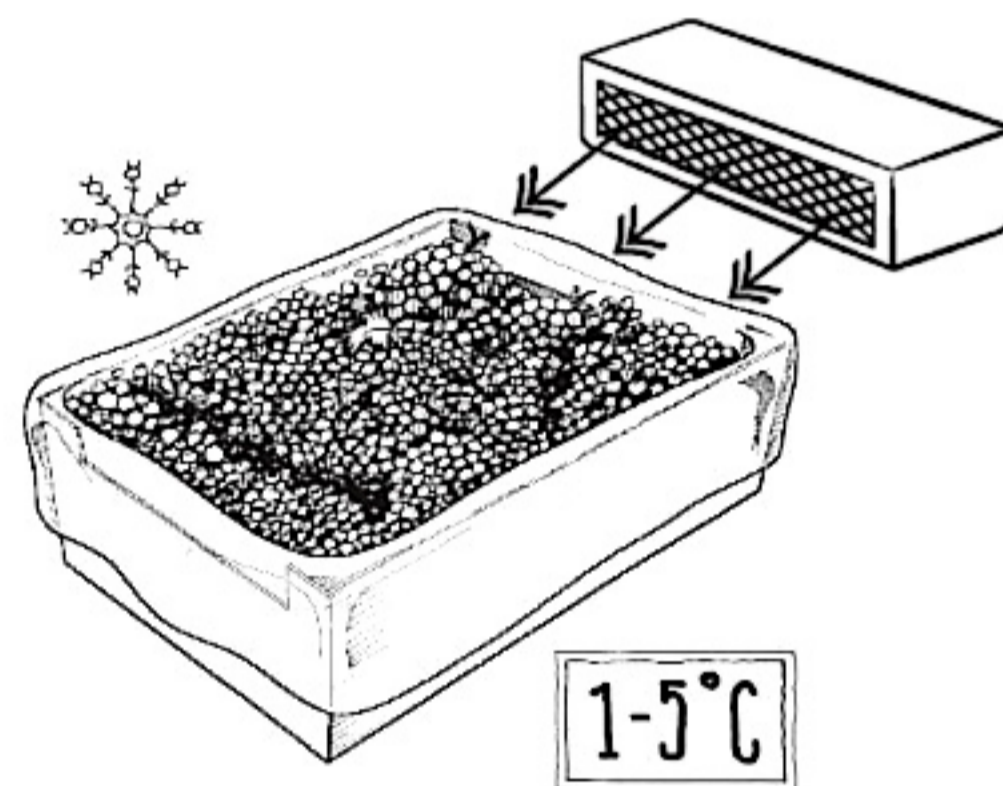
Harvest and pack the grapes having 18 degree and higher Brix level. / 18 daraja va undan yuqori Brix darajasiga ega bo'lgan uzumlarni yig'ib oling va qadoqlang. / Собирают и упаковывают виноград с уровнем Брикса 18 и выше.



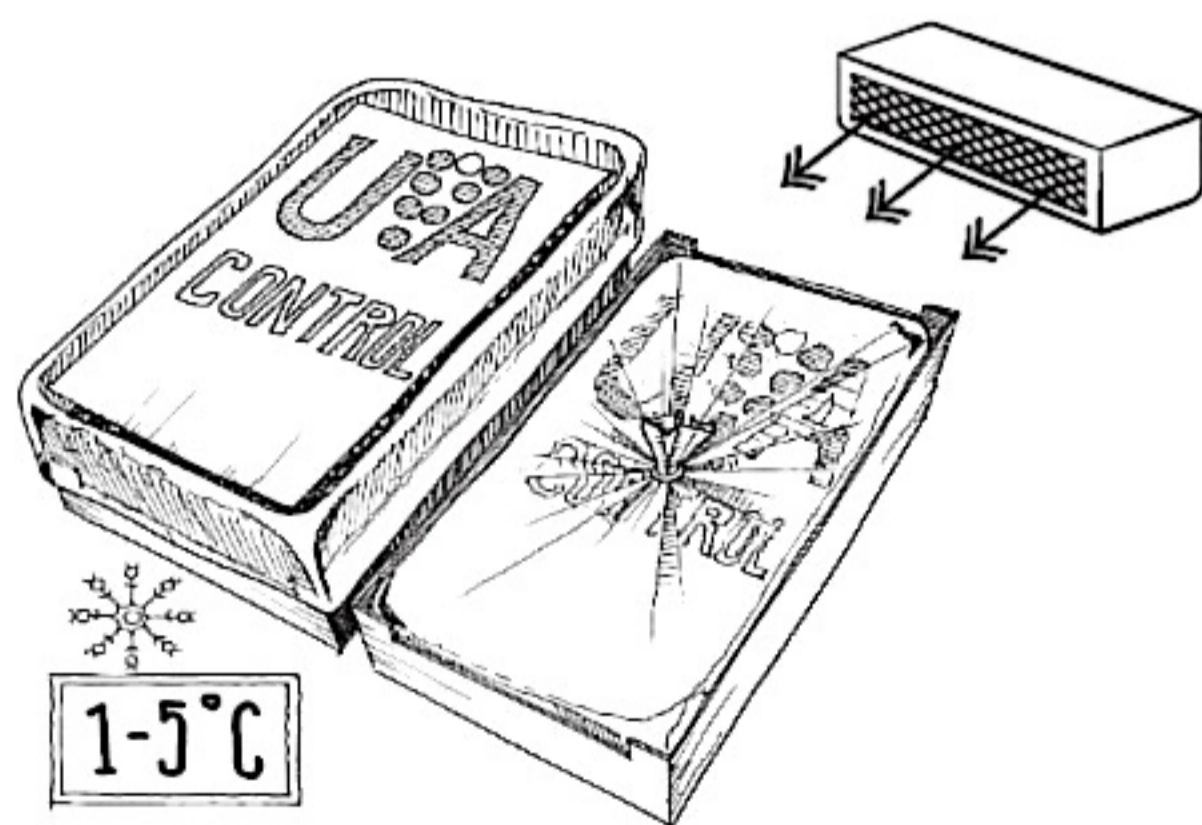
Start harvesting early and finish early. / O'rim-yig'imni erta boshlang va erta tugating. / Начинайте сбор урожая рано утром и рано заканчивайте.



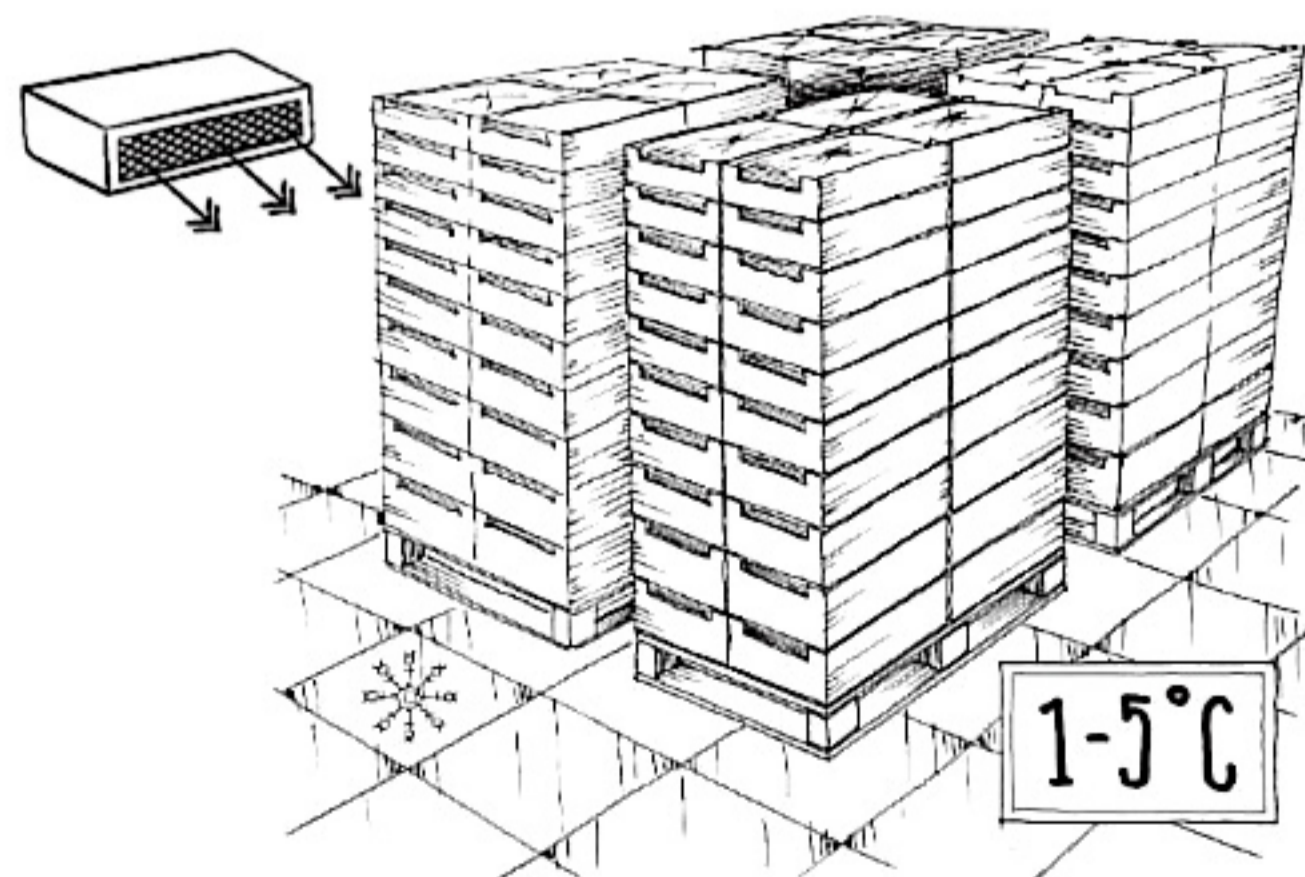
Use an appropriate pad or paper for excess moisture. / Ortiqcha namlik uchun tegishli yostiq yoki qog'ozdan foydalaning / используйте подходящий тампон или бумагу, чтобы удалить лишнюю влагу.



Be careful when pre-cooling and be sure the grapes are cooled down to 1 to 5 degrees. / Oldindan sovutganda ehtiyot bo'ling. Uzuning 1 dan 5 darajagacha soviganiga ishonch hosil qiling. / Будьте осторожны при предварительном охлаждении. Убедитесь, что виноград остыл до 1-5 градусов.



Place the UVA Control Pad on the grapes in the Cold-Room without breaking the cold chain. / UVA nazorat qog'ozini sovuq zanjirni buzmasdan sovuq xonada uzumning ustiga qo'ying. / Поместите контрольную бумагу UVA на виноград в холодной комнате, не нарушая холодовой цепи.



Control the temperature of storage area daily during long-term storage. / Uzoq muddatli saqlash vaqtida har kuni saqlash joyining haroratini nazorat qiling. / При длительном хранении ежедневно контролируйте температуру в складском помещении.