



AGGIORNAMENTO TECNICO

Raccolta, essiccazione, pulitura e stoccaggio delle nocciole:

INFO NOCCIOLO

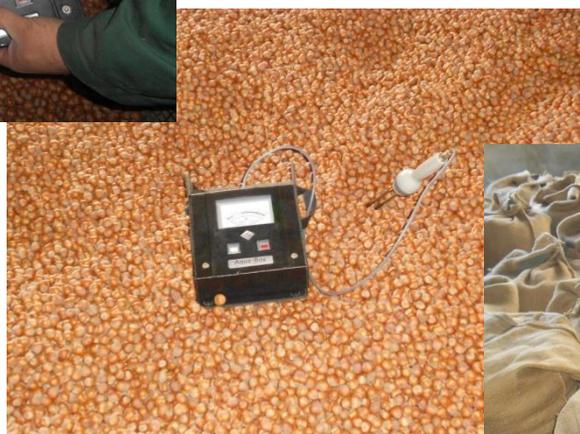
19 agosto 2015.

Nonostante le condizioni meteo avverse, le operazioni di raccolta, almeno per quanto riguarda la prima passata sono ormai terminate nelle zone più anticipate. Occorre ora prestare particolare attenzione alle fasi di pulitura, essiccazione e stoccaggio delle nocciole, soprattutto per il prodotto raccolto dopo le ultime piogge.





E' necessario stoccare le nocciole in ambienti asciutti e ben areati verificando periodicamente l'umidità delle nocciole. Per tutti i soci in possesso di un misuratore di umidità modello "AQUA-BOY" perché le nocciole siano secche, la lancetta deve rimanere entro lo spazio di color verde (nella scala più in basso - max 12%).



Le aziende che fossero interessate al controllo dell'umidità delle nocciole presso la cooperativa possono contattare direttamente il tecnico Griseri Gianluca al 0141/843589 349 2226026.

serviziotecnico@ascopiemonte.it

Per ulteriori informazioni e chiarimenti contattare direttamente:

Gianluca Griseri

Responsabile Tecnico Ascopiemonte 349 2226026

serviziotecnico@ascopiemonte.it