



Productos de coco de Klasmann-Deilmann

Producción de fibra de coco

La producción de todos los productos de coco comienza con la cáscara de coco. Esta cáscara puede transformarse en tres productos diferentes:



Transformación
en médula,
fibra y trozos

Almacena-
miento limpio

Tamizado,
lavado,
bufferizado

Secado al sol

Tratamiento

Transporte



Sostenibilidad y estándar de comercio justo:

El objetivo del Grupo Klasmann-Deilmann es suministrar sustratos fiables y seguros para los cultivos, que cumplan los más altos estándares de calidad y sostenibilidad. Por ello, todo el coco procesado por Klasmann-Deilmann en las fábricas de India y de Sri Lanka cumplen las siguientes normas:

- Limpieza del agua de proceso utilizada para la preparación del producto de coco de acuerdo con los requisitos legales locales.
- El agua de proceso depurada se reutiliza en granjas asociadas para el riego en cultivos de temporada.
- Además, se aplican y mejoran continuamente medidas para el tratamiento del agua, el ahorro de energía y la reducción de residuos. Estas medidas van mucho más allá de las normas nacionales y establecen nuevos puntos de referencia para la producción sostenible de productos de coco.
- El Grupo Klasmann-Deilmann es uno de los principales impulsores del desarrollo del sistema de certificación RPC (Responsibly Produced Coir). Con la introducción de este nuevo sistema de certificación en la industria de la fibra de coco, pretendemos garantizar el abastecimiento de fibra de coco de acuerdo con las normas medioambientales y éticas más estrictas de la industria hortícola.
- Nuestras fábricas de procesamiento de fibra de coco ya cuentan con la certificación SA 8000 para asegurar el cumplimiento de estándares de ética laboral.

Klasmann-Deilmann está comprometida con la protección del medio ambiente y la mejora de las normas laborales.

Fases de producción de nuestros productos

La materia prima se almacena en suelos de hormigón limpios para evitar la contaminación con malas hierbas, arena, nematodos, etc. El almacenamiento es necesario para estabilizar físicamente el coco y eliminar los fenoles tóxicos para las plantas que existen de forma natural en el coco fresco.

1

Tras el almacenamiento, el material se trata de acuerdo con los requerimientos de los clientes. El tratamiento puede ser lavado, bufferizado o nuestro innovador coco Shakti Amla®. Si es necesario, los materiales se clasifican y mezclan según las instrucciones del cliente.

2

Todos los materiales de coco se secan al sol en suelos limpios de hormigón, para evitar la contaminación con malas hierbas, arena, nematodos, etc. El secado al sol garantiza la conservación de los beneficios físicos del coco, sin afectar a su estructura tan particular.

3

Otros procesos, como el tamizado adicional, la clasificación y la mezcla, se llevan a cabo según los requerimientos de los clientes o en función del uso previsto del sustrato.

4

Una vez procesado el coco puede prensarse para su transporte. La mayor parte del material se prensa en bloques de 5 kg, pero también se pueden hacer briquetas. Los bloques pueden cargarse en paletas o sueltos en un contenedor.

5

También se fabrican productos especiales, por ejemplo, medula de coco (pith) comprimida growbags, bolsas easy-fill para arándanos, discos de coco, etc.

6

Por último, el material se embala en contenedores, listos para ser entregados en todo el mundo.

7



Todo el proceso en las fábricas se lleva a cabo en condiciones estrictamente limpias y controladas, certificadas por la Fundación Holandesa RHP (www.rhp.nl).



AVISO LEGAL

La información de este folleto se basa en nuestros conocimientos actuales y no pretende ser completa ni correcta. Nos reservamos el derecho a introducir modificaciones. No asumimos ninguna garantía ni responsabilidad por el éxito del cultivo, ya que el uso de nuestros productos debe adaptarse a las condiciones individuales de emplazamiento, almacenamiento y cultivo de cada vivero, lo cual escapa a nuestro conocimiento e influencia. La información contenida en este folleto no puede sustituir al asesoramiento individual, ni es vinculante ni forma parte de un contrato de asesoramiento o información.



Más información
sobre nuestras
materias primas
de coco

Shakti Amla® es una marca registrada del Grupo Klasmann-Deilmann.



Los productos de coco de Klasmann-Deilmann son distribuidos internacionalmente por Bol Peat B.V., filial al 100% del Grupo Klasmann-Deilmann.



we make it grow

Klasmann-Deilmann GmbH | Georg-Klasmann-Straße 2-10 | 49744 Geeste | Alemania
☎ +49 5937 310 | 📠 +49 5937 31279 | info@klasmann-deilmann.com | www.klasmann-deilmann.com