DUMONA, VOTRE SPECIALISTE DE LA TOMATE HORS-SOL

Des matières premières rigoureusement sélectionnées et calibrées

DUMONA propose une gamme de supports de culture à base de coco. Les matières premières sont sélectionnées, calibrées et mises sous forme de pains selon un processus rigoureux. Nous vous proposons 3 textures afin de répondre aux différentes contraintes de cultures.

Texture	Réserve Utile
Standard	250 ml/l
Mixte	200 ml/l
Fraction	150 ml/l

Intérêt du coco :

- Matière organique, renouvelable
- Bilan carbone favorable
- Facilité de mise en œuvre
- Produit recyclable
- Facile à ré-humecter
- Tarif compétitif

Prestations à la demande

Dimensions : Longueurs 50 - 75 - 95 et 120 cm
Largeurs 15 - 20 et 25 cm
Hauteurs 9 - 11 et 14 cm après expansions

Prestations Sacs : Découpe cube
Découpe goutteur
Fente de drainage

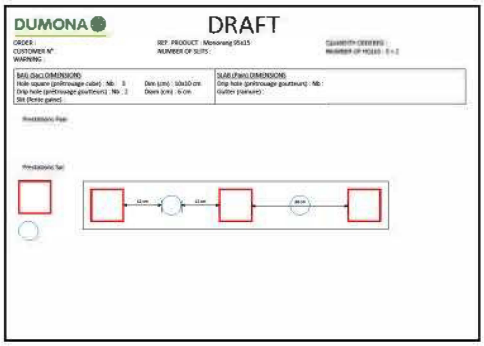
Prestations Pains : Rainures sur textures Standard et Mixte en épaisseur 11 et 14 cm
Trouage goutteur

Rainures en arêtes de poissons sous les pains de coco

DUMONA - 23 Rue du Creuzat - ZAC de St Hubert - 38081 L'ISLE D'ABEAU
T : +33 4 74 80 81 55 - F : +33 4 74 80 80 49 - www.dumona.com

Réalisation de plans

Nous réalisons des **plans** afin de définir de façon précise avec chaque producteur quelles sont ses attentes en terme de **prestations**.



Mise en œuvre des pains

Une **procédure de gonflement** a été rédigée et est remise à chaque client afin d'assurer une mise en œuvre optimale des supports de culture coco. Nos technico-commerciaux et notre responsable technique hors-sol se tiennent à la disposition de nos clients pour toute information relative à l'emploi de nos pains de culture.

Délais

Les approvisionnements se faisant par voie maritime, prévoir **8 à 10 semaines** de délai entre la validation du plan et la livraison des sacs de culture.

Délais / Conditionnements

Les pains sont conditionnés sur palettes. Nous optimisons le transport en chargeant au maximum les conteneurs.

Suivi qualité et traçabilité

Avant transformation en pains de culture, les **matières premières sont contrôlées** au niveau conductivité, granulométrie, humidité, présence d'indésirables …
A la fabrication, chaque pain est pesé afin de vérifier la quantité de matière utilisée. Un contrôle de gonflement est réalisé ainsi qu'une vérification des soudures sacherie.
Les sacs de culture sont marqués sur leur face inférieure afin de garantir la **traçabilité** des lots.