



Boveda®

The global leader in 2-way humidity control.

VS

OTROS COMPETIDORES

HACE VEINTICINCO AÑOS, en 1997, Boveda inventó y fue pionero en una categoría de humidificación completamente nueva. A esta categoría la denominamos control de humedad bidireccional y se basa en el principio científico de una solución salina saturada.

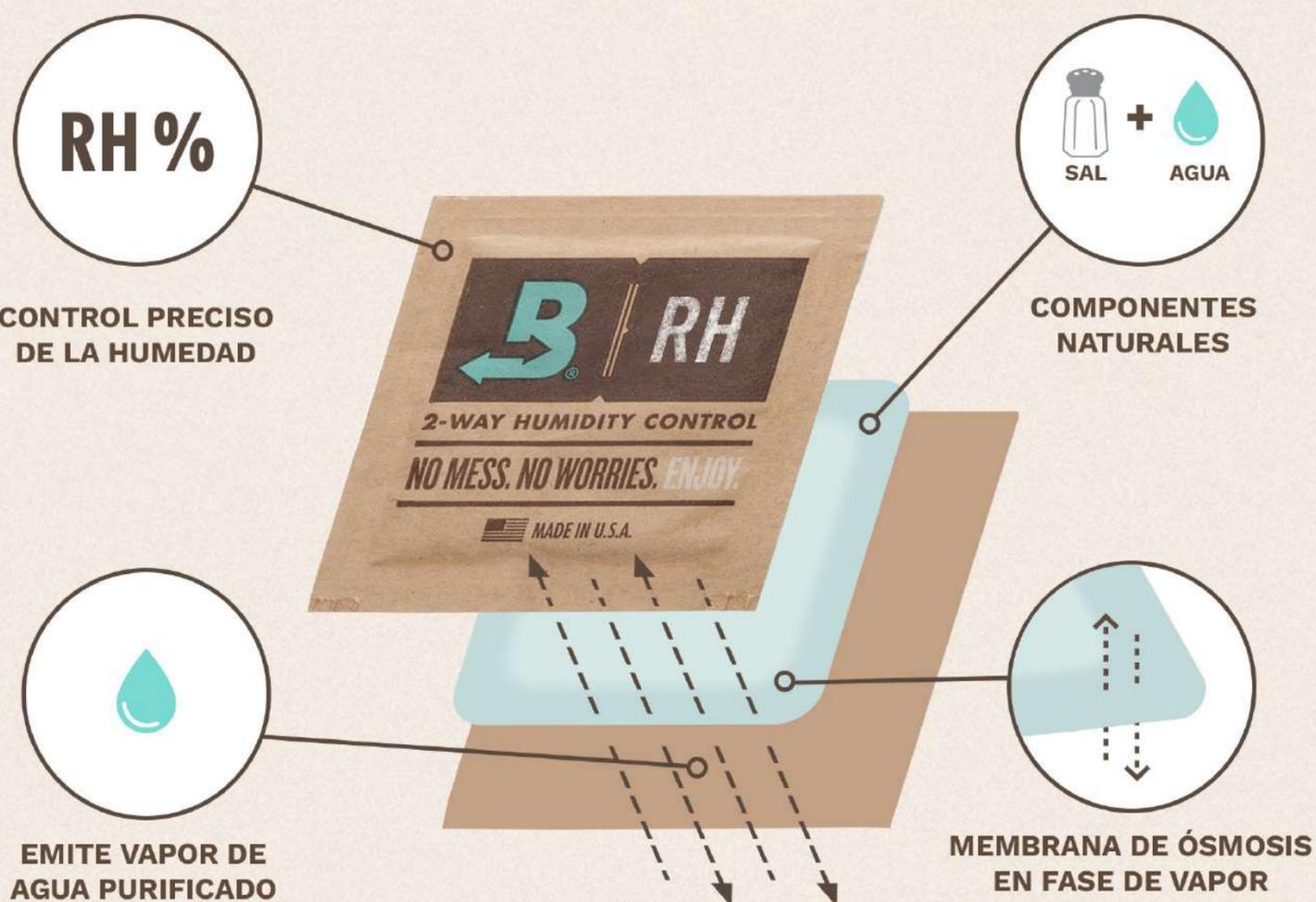


La tecnología de Boveda está protegida por varias patentes. Debido a que la tecnología de Boveda está protegida, los competidores se limitan a utilizar métodos que no son tan efectivos para controlar la humedad.

Para combatir el desempeño inferior, algunos competidores intentan engañar al mercado difundiendo declaraciones falsas y engañosas sobre Boveda en un esfuerzo por robar clientes.

El propósito de este post es confrontar las declaraciones engañosas y falsas provenientes de algunos competidores nuevos en la escena de Boveda.

¿CÓMO FUNCIONA BOVEDA?



¿QUÉ ES EL CONTROL DE HUMEDAD DE 2 VÍAS DE BOVEDA?

El control de humedad bidireccional de Boveda responde continuamente a los cambios en la temperatura y humedad del ambiente, según sea necesario, para mantener un nivel predeterminado de humedad relativa (RH).

1. Niveles de humedad disponibles (con precisión): Boveda fabrica productos que oscilan entre el 20% y el 95% de humedad relativa que se utilizan en una variedad de industrias y aplicaciones. A diferencia de las marcas introducidas recientemente, la precisión de Boveda es incomparable. Mantiene una precisión de +/- 2 % durante toda su vida útil. **Ningún otro producto puede igualar este nivel de rendimiento.**

2. Ingredientes de calidad alimenticia: cada Boveda se compone de sal saturada en agua, espesada con una goma de calidad alimenticia inodora e insípida encerrada en una membrana de ósmosis de fase de vapor inversa semipermeable.

Cada componente de Boveda, incluidos todos los materiales, ingredientes, tinta de impresión, todo, es apto para uso alimenticio.

Boveda siempre ha cumplido y cumplirá con la FDA.

3. Membrana de ósmosis en fase de vapor inverso: La membrana de Boveda garantiza que no pase ningún líquido o iones (como sal o cualquier otro componente), proporcionando el vapor de agua más limpio y purificado disponible. Ningún otro producto puede igualar eso.

En cualquier caso, la sal es inodora y no sale del paquete.

4. Calibración: las soluciones salinas saturadas, tal como las utiliza Boveda, son estándares científicos conocidos para regular la humedad y se utilizan regularmente en el campo científico para calibrar instrumentación costosa. El campo de la ciencia **nunca utilizará una mezcla de glicerina y agua** para calibrar instrumentos porque no se considera un estándar de precisión y confiabilidad.

5. Patentado: Boveda posee varias patentes internacionales para esta tecnología.

Ningún competidor puede igualar el desempeño de Boveda.

Tenga cuidado con las declaraciones engañosas de nuevas marcas que intentan robar clientes

Declaraciones engañosas sobre el aroma y el sabor: además de ser de calidad alimentaria, las sales no son volátiles ni tienen olor, y ninguna sal atraviesa la membrana.

Boveda controla la humedad de forma natural, haciendo una de dos cosas a la vez: absorber vapor de agua limpia o emitir vapor de agua limpia.

Inferencias de corrosión salina: Es gracioso hablar de algo que es completamente irrelevante para el material vegetal, pero lo abordaremos porque algunas personas desesperadas han tratado de inferir algo ridículo. Sí, es cierto que el agua salada es corrosiva, pero es un tema irrelevante en el contexto de Boveda porque Boveda no emite sales.

Boveda es el único producto que conocemos que ha pasado la prueba Oddy.

La prueba Oddy es una prueba rigurosa realizada por museos para determinar si un producto determinado es seguro de usar con artefactos preciosos. La prueba determina si un producto desprenderá gases o corroerá los metales. Boveda pasa esta rigurosa prueba.

El engaño de la acetona: la acetona se encuentra en casi todas las plantas, animales, humanos y en el aire que respiramos, incluidos los ingredientes aprobados por la FDA. De hecho, el mismo aire de la habitación en la que estás parado tiene la cantidad equivalente de acetona que nuestra competencia afirma que tenemos (8 partes por mil millones).

Para dar una pequeña perspectiva, OSHA define niveles seguros en 1 millón de partes por mil millones. Finalmente, todos los productos de la competencia que hemos probado emiten acetona, como todos los productos y como el aire que acabas de exhalar.

Es una lástima, pero la gente desesperada toma medidas desesperadas en un intento de engañar a los consumidores.

No se deje engañar o, peor aún, no arruine su cosecha utilizando un producto de calidad inferior.

¿POR QUÉ BOVEDA ES LA MEJOR SOLUCIÓN?



Almacenar su cosecha en una humedad relativa demasiado alta aumentará el riesgo de que crezcan hongos.

Por el contrario, una humedad relativa demasiado baja hará que se sequen por demas.

Si desea maximizar el carácter y el sabor de su cosecha (y su capacidad de mejorar con el tiempo en lugar de degradarse con el tiempo), es esencial mantener un ambiente donde la humedad relativa no fluctúe.

Son las fluctuaciones las que hacen que los aceites y azúcares se disipen.

Por lo tanto, la historia completa no es sólo mantener la humedad relativa entre 65% y 70%, sino también mantener la humedad relativa en un nivel constante dentro de ese rango.

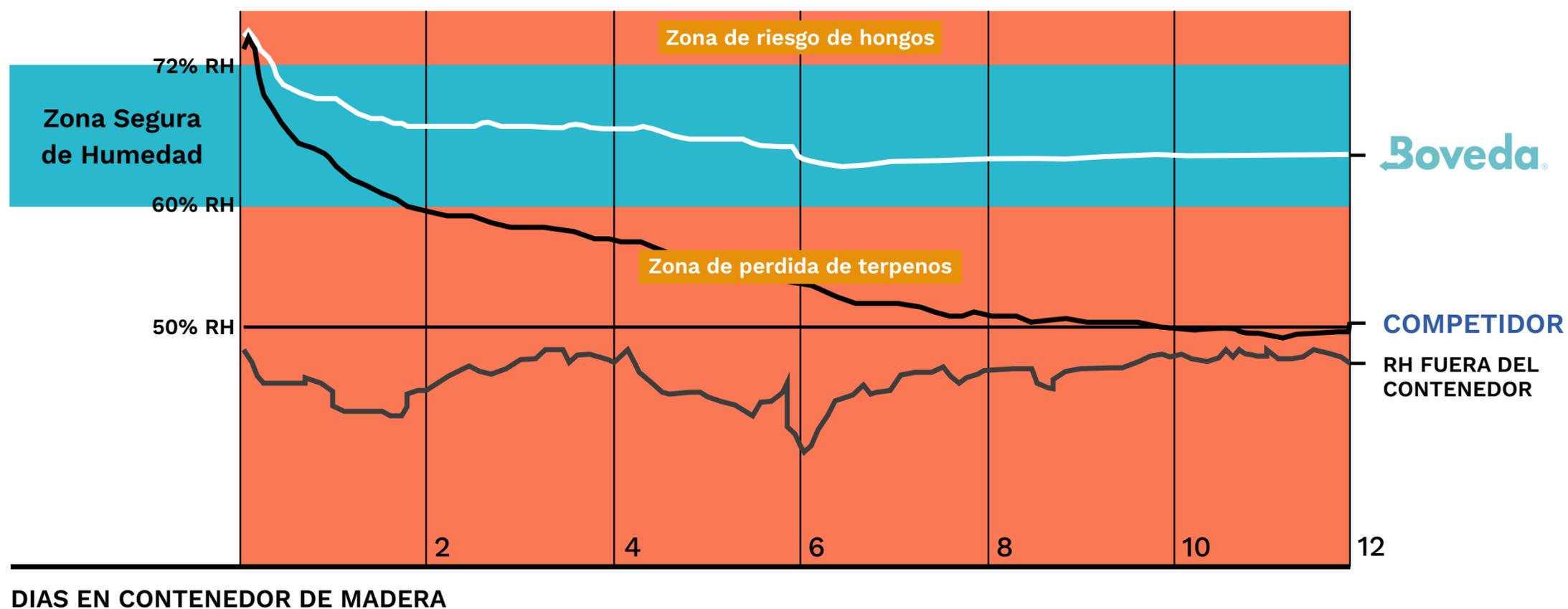
Para controlar eficazmente la humedad con este tipo de precisión es necesaria una solución salina saturada. Esta es la base de la tecnología patentada de Boveda y es una diferencia fundamental que explica el desempeño de Boveda sobre otros productos.

BOVEDA COMPARADA CON PRODUCTOS ALTERNATIVOS

El siguiente gráfico muestra la humedad relativa (RH) real dentro de un contenedor comparando Boveda y un producto de la competencia.

Los contenedores permanecieron vacíos durante toda la prueba.

Además, los contenedores se colocaron en el mismo ambiente durante la duración de la prueba.



COMPARACIÓN DE COSTOS

El doble de unidades del producto de la competencia aún no pudo seguir el ritmo de Boveda. Es cierto que un paquete individual de Boveda puede costar un poco más que el de algunos competidores.

Sin embargo, debido a que se necesita menos Boveda para mantener la humedad durante un período de tiempo más largo, Boveda es el producto de control de humedad bidireccional más económico del mercado, con diferencia.



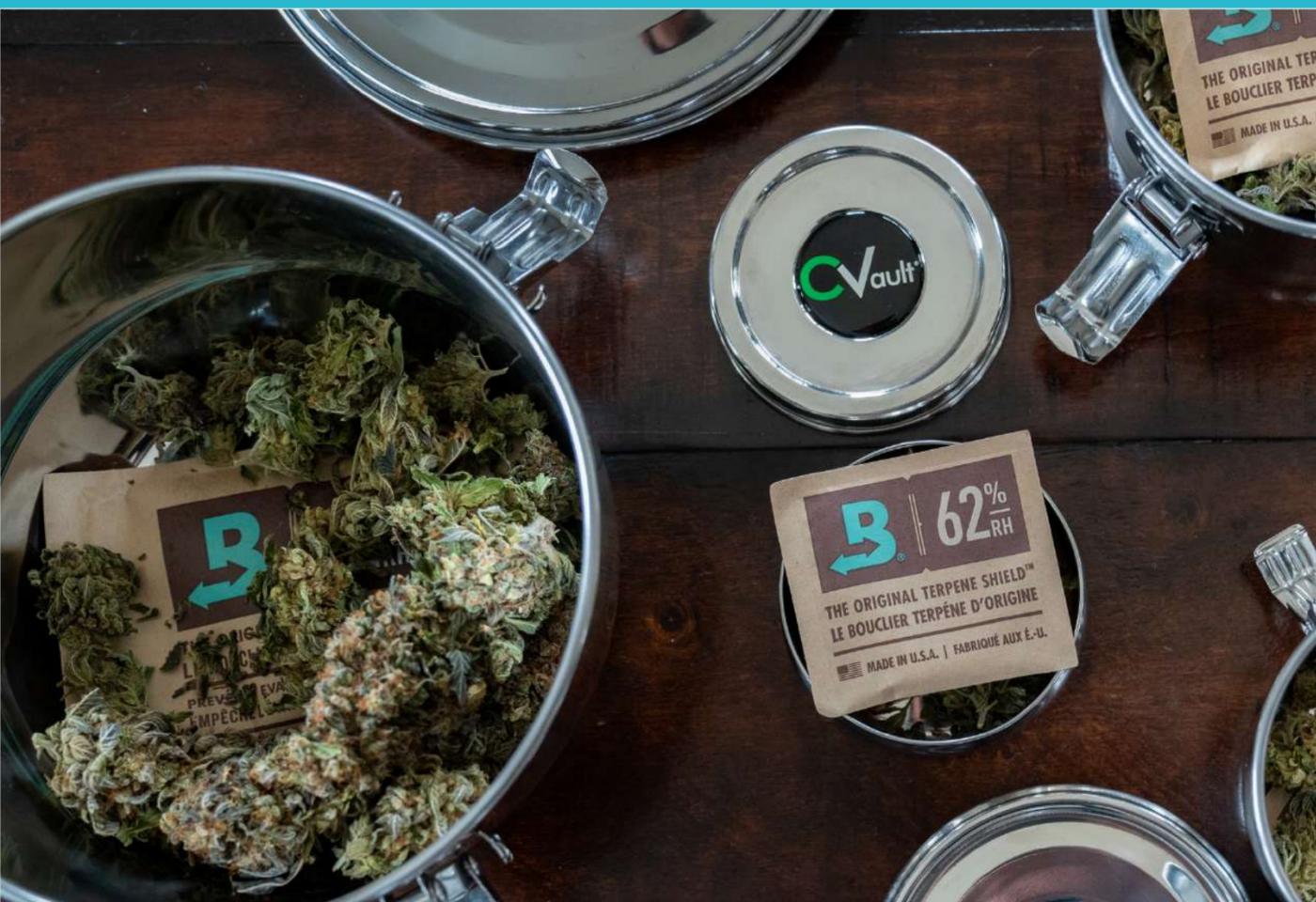
**THE GLOBAL LEADER IN
2-WAY HUMIDITY CONTROL**

Para evitar infringir las patentes de Boveda, los productos alternativos de control de humedad bidireccional, utilizan una combinación de glicerina y agua.

La cantidad de agua en el paquete dicta el nivel de humedad relativa que el producto intentará crear.

El problema con esto es que a medida que el paquete cede (o absorbe) agua, la humedad relativa resultante también cambia.

Por ejemplo, por cada gota de agua que vierte el producto, hay una caída de un punto porcentual en el nivel de humedad relativa que está impreso en el frente del paquete.



**Puedes ver el artículo
completo escaneando el
siguiente código QR**



¡NO PIERDAS TERPENOS!