



SCHEMA TECNICA

BIOX-C

Additivo alimentare per il trattamento della frutta

Versione n°4 del 16/10/2017
sostituisci la versione N°3 del
27/07/2017

N°742

Prodotto:

Olio di soia aromatizzato nel rispetto del regolamento (CE) n°1333/2008 relativo agli additivi alimentari.

Settore d'uso:

Riduce la perdita di peso e rallenta l'evoluzione della frutta.

Caratteristiche fisico-chimiche :

Apparenza : Liquido giallo chiaro

Odore: menta

Densità : $1,02 \pm 0,02$ g/ml

Dose d'applicazione :

Evaporazione giornaliera tra 0,6g e 2g/ton a secondo della varietà, da applicare non più di 5 giorni dopo la raccolta e ripetere fino a 10 giorni prima della apertura della camera.

Imballaggio-stoccaggio :

Fustino da 5 o 20 Lt

Il prodotto é stabile fino a 3 anni nell'imballaggio d'origine sigillato e tenuto ad una temperatura compresa fra 2 e 30°C.

Utilizzazione e modo d'azione :

Biox-C deve essere applicato esclusivamente col XEDAVAP.

La copertura dei frutti viene effettuata in maniera omogenea sull'intera superficie, qualunque sia la loro posizione nella cella grazie all'omogenea distribuzione del vapore nell'atmosfera.

Sicurezza e precauzioni d'uso:

Per ottenere i migliori risultati, seguire attentamente le istruzioni riportate sulla scheda tecnica e le etichette degli imballaggi stabilite in base ai risultati di prove ufficiali o private e alla legislazione in vigore inerente all'uso degli additivi alimentari. I fattori agro-tecnici, il grado di maturità della frutta e la condotta degli impianti di conservazione della frutta, hanno un ruolo primordiale sulla qualità del trattamento. La ditta XEDA declina ogni responsabilità riguardo alle loro conseguenze, l'unica cosa presa in conto è la fornitura di specialità controllate e legalmente autorizzate per la vendita e conformi alla formula indicata sull'imballaggio.

Vedi dati di sicurezza ed etichetta.