



SCHEDA TECNICA

Versione n°3 del 3/10/2015
sostituisce la versione N°2 del
16/11/2005

XEDARIL MAC

N°299

Caratteristiche :

Soluzione acquosa di agenti bagnanti e tensioattivi biodegradabili, destinata al lavaggio della frutta con eliminazione del calcare.

Settore d'uso :

Coadiuvante da utilizzare per la pulizia della frutta prima della ceratura.

Utilizzazione:

L'utilizzo dello XEDARIL MAC come detergente assicura l'eliminazione parziale dei residui dei prodotti fitosanitari, presenti sulla buccia dei frutti, che possono, al di là di un certo limite, compromettere le sue caratteristiche commerciali.

XEDARIL MAC permette anche di eliminare le tracce di terra, del calcare, polvere e fango, come anche di ridurre lo strato di cera naturale, in modo da preparare i frutti a una migliore ceratura.

Caratteristiche fisico-chimiche :

Apparenza : Liquido trasparente chiaro
Densità : $1,12 \pm 0,03$ g/ml
PH : $1,6 \pm 0,3$

Dose d'applicazione :

XEDARIL MAC deve essere diluito miscelando 1,5 litro con 30 litri d'acqua. 1 litro di prodotto così ottenuto permette di lavare 3 tonnellate di frutta.

Modalità d'uso :

XEDARIL MAC si applica di preferenza con l'aiuto di una spazzolatrice XEDA, con l'impiego di un micro dosatore elettronico e spazzole idonee allo scopo d'ottenere una pulizia corretta, senza danneggiare meccanicamente i frutti .

Dopo l'applicazione, i frutti devono essere risciacquati con acqua corrente. La ceratura dopo il lavaggio è sempre consigliata.

Precauzioni d'uso :

Attenzione: XEDARIL MAC è un prodotto acido e può provocare delle scottature..

Vedi dati di sicurezza ed etichetta.

Consigli pratici :

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.

Imballaggio-stoccaggio :

Fusto da kg 25 netti

Tra 1 e 40° C per un periodo massimo di 5 anni dalla data di produzione a condizione che il prodotto sia stoccato in imballaggi sigillati e alla temperatura indicata.