



SCHEMA TECNICA

XEDASOL L cera per frutta

Brevetto XEDA INTERNATIONAL

Versione n°12 del 06/06/2017
sostituisce la versione N°11 del
02/04/2015

N°509

Prodotto:

XEDASOL L è una cera per la protezione della frutta, soluzione alimentare liquida volatile di gommalacca (E 904), polisorbato 80 (E 433), propilenglicol (E1520) nel rispetto del regolamento (CE) n°1333/2008 relativo agli additivi alimentari.

Settore d'uso:

Trattamento postraccolta e prima della commercializzazione della frutta.

Caratteristiche fisico-chimiche :

Densità : 0,82 ± 0,01 g/ml
liquido giallo scuro

Dose d'applicazione :

4 a 5 litro/tonnellata di frutti, variabile in funzione della varietà della frutta, la rugosità della pelle, il tipo di protezione e lo lucentezza desiderata.

Imballaggio-stoccaggio :

Fusto da 200Lt da conservare a una temperatura inferiore a 30°C nel suo imballaggio originale. Conservare in luogo ventilato e lontano dalla luce diretta del sole e fonti di calore. Il prodotto può essere utilizzato fino a 3 anni dopo la data di fabbricazione se mantenuto sigillato nel suo imballaggio originale alle condizioni sopra indicate.

Utilizzazione e modo d'azione :

XEDASOL-L si utilizza unicamente con la ceratrice BIOWAXER® fornita dalle ditte MAF RODA o CEDAX S.r.l. Decliniamo tutta responsabilità in caso

di uso diverso da quello indicato ed in caso di uso in macchine non fornite delle due ditte enunciate.

Uno strato di prodotto ricopre così uniformemente i frutti e, dopo l'asciugamento ed evaporazione del liquido, lascia una pellicola protettiva di circa 5 micron di spessore. Questa pellicola è perfettamente resistente all'umidità e dà una protezione fisica semi-permeabile al gas che, migliorando la presentazione dei frutti, rallenta l'appassimento dovuto all'evaporazione di acqua e riduce fortemente la produzione di etilene e di conseguenza il processo di maturazione e l'effetto di ingiallimento.

Per il miglior risultato i frutti devono essere lavati prima dell'applicazione con l'aiuto del prodotto di lavaggio XEDA, XEDARIL M, sciacquati abbondantemente con acqua e in seguito correttamente asciugati.

La ceratura è realizzata tramite atomizzazione del prodotto sui frutti su letto di spazzole seguita da un'asciugatura a temperatura ambiente su un trasportatore a rulli.

È indispensabile aumentare la temperatura esterna di frutti che escono dal frigo per evitare il rischio di condensazione di umidità durante la ceratura e l'asciugamento. **La temperatura della pelle del frutto deve essere compresa tra 20 e 25 ° C ad una profondità di 5 mm.** Per ottenere questo risultato raccomandiamo di scaldare l'acqua dell'immergitore in funzione del tempo di contatto col frutto. Per esempio: temperatura del bagno tra 30-35°C con un tempo di contatto da 5 a 7 minuti o 40-45°C durante 1,30 a 2 minuti.

XEDASOL L può applicarsi esclusivamente con la ceratrice XEDA concepita specialmente per evitare i rischi inerenti all'utilizzazione di un prodotto altamente infiammabile. La nostra macchina elimina ogni pericolo, mantenendo all'interno un'atmosfera dove il liquido è ad una concentrazione 20 volte inferiore alla soglia di esplosività.

Sicurezza e precauzioni d'uso :

Facilmente infiammabile: conservare in un luogo ben ventilato lontano da fiamme o scintille. Non fumare.

Una volta il prodotto utilizzato interamente, richiudere ermeticamente il bidone o riempirlo di acqua, per evitare la presenza di vapore di alcol nella zona di stoccaggio dei contenitori vuoti.

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.

Più in particolare, il fabbricante non può essere ritenuto responsabile per la formazione di macchie bianche derivanti dalle condizioni di applicazione del prodotto e le condizioni di conservazione e trasporto della frutta. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di cerare poco prima della commercializzazione.

Vedi dati di sicurezza ed etichetta.