



SCHEDA TECNICA

XEDATHANE A

SOLUZIONE TERMONEBULIZZABILE (HN)

Versione n°3 del 13/10/2015
sostituisce la versione N°2 del
06/11/2008

N°475

Composizione:

- Pyrimethanil puro g. 15,3 (160 g/litro)
- Coformulanti: quanto basta a g. 100

Settore d'uso: Fungicida post raccolta per mele, pere e uve. XEDATHANE-A è applicato per termonebulizzazione il più presto possibile dopo la raccolta.

Utilizzazione: Il prodotto è efficace contro diversi funghi che provocano il marciume delle mele e pere, e specificamente Botrytis sp., Penicillium sp e Gloeosporium. Prodotto pronto all' uso , deve essere applicato con un Elettrofog XEDA. Il formulato è portato a circa 180-190 °C, permettendo la formazione di micro particelle e di una fase gassosa. Il trattamento è fatto sulla totalità della superficie della frutta, indipendentemente dalla posizione della frutta nell'imballaggio.

Caratteristiche chimico fisiche:

- Apparenza : Liquido trasparente giallo chiaro.
- Odore : fruttato
- Peso specifico: 1.012± 0.03 g/mL a 20°C.

Dose d'applicazione :

50 ml/tonnellata di frutta da trattare. Nel caso di un trattamento di una cella parzialmente riempita, valutare il dosaggio del prodotto, aggiungendo al peso reale della frutta, il peso corrispondente al 20% del volume vuoto.
Es.: cella di 400 T. riempita con 300 t. = 300 t. + 100 T. a 20 % = 320 t

Metodo d'applicazione:

Preparazione della camera :

- 1) Riempimento: Per una buona conservazione della frutta e per ottenere la migliore qualità del trattamento di termonebulizzazione, la camera deve essere riempita in maniera da avere una ventilazione corretta :
 - Uno spazio libero di 10cm deve restare libero fra le pile.
 - Uno spazio di 20-30cm deve restare libero fra le pile e i muri.
 - Uno spazio di 70cm minimo deve essere lasciato tra l'alto delle pile e il soffitto.
 - Uno spazio vuoto di almeno 3 metri di larghezza e 2 di profondità deve essere lasciato di fronte alla porta dove è posto l'elettrofog
- 2) Protezione della frutta : La frutta di fronte all'elettrofog e sui lati delle pile dello spazio centrale lasciato vuoto deve essere protetta con un foglio di plastica o di cartone per un'altezza minima di 4 metri.

Prime del trattamento :

- I) Sbrinare il pacco-frigo. Lo sbrinamento deve essere completo e la superficie dello scambiatore secca, prima di cominciare il trattamento. Il freddo deve essere fermato 12 ore prima del trattamento.
 - II) Gli umidificatori devono essere fermati. In generale bisogna evitare di trattare della frutta umida sia a causa degli umidificatori o per condensazione di umidità esterna soprattutto in caso di apertura prolungata delle porte prima del trattamento. Per questa ragione quando si ferma il freddo i ventilatori devono restare in funzione.
 - III) **È fondamentale che la frutta sia perfettamente secca al momento del trattamento**, perché l'umidità provoca fitotossicità. Durante l'apertura delle porte, quando si prepara la cella, l'umidità condensa sulle frutta fredda. Per questa ragione i ventilatori devono restare in marcia, in assenza di refrigerazione, prima del trattamento.
- III) **IMPORTANTE.** Le valvole di sicurezza devono essere totalmente aperte durante il trattamento per evitare una sovrappressione nella cella, che comporterebbe coalescenza delle goccioline di nebbia e rischio di eccessi di residui localizzati.

Trattamento con l'ELETTROFOG XEDA: Seguire il manuale di uso di questo apparecchio.

Compatibilità: Consultateci in anticipo per miscele con altri prodotti aerosol XEDA. XEDATHANE-A è perfettamente compatibile con la gamma aerosol XEDA.

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 risultati d'efficacia dello XEDATHANE-A, malgrado si siano mostrati costanti nelle prove, non sono per tanto assoluti riguardo il marciume de le pere e mele stoccati (Botrytis, Penicillium , Gloeosporium e altri marciumi). I fattori agro-tecnici, il grado di maturità della frutta e la condotta degli impianti di conservazione della frutta, hanno un ruolo primordiale su queste malattie. 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 : Lattina da 5 litri netti da conservare a una temperatura compresa tra 5 e 40°C. 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.

Vedi dati di sicurezza ed etichetta.