



SCHEDA TECNICA

Versione n°4 del 08/03/2018
sostituisce la versione N°3 del
15/10/2014

XEDASOL M13

Cera mele e agrumi a base di ingredienti naturali

N°718

Prodotto:

Dispersione in acqua e ammoniaca di E904 goma laca, di E903 cera carnauba, E 570 acidi grassi e E900 dimetilpolisilossano nel rispetto del regolamento (CE) n°1333/2008 relativo agli additivi alimentari.

Settore d'uso:

Additivo alimentare da impiegare su agrumi e mele.

Caratteristiche fisico-chimiche :

Liquido da giallo chiaro a marrone con odore ammoniacale
Densità : $1,01 \pm 0,03$ g/ml
pH = $9,3 \pm 0,3$

Dose d'applicazione :

Fra 0,7 e 1 kg per tonnellata di frutta.

Modo d'azione :

L'applicazione si effettua per atomizzazione del prodotto su letto di spazzole tramite apposita unità di dosaggio. Uno strato del prodotto ricopre così uniformemente i frutti e, dopo il passaggio nel tunnel di asciugamento ed evaporazione dei solventi, lascia una pellicola protettiva di circa 2 micron di spessore. Questa pellicola che riduce gli scambi gassosi è perfettamente resistente all'umidità e non aggressiva per i frutti trattati.

Uso :

XEDASOL M13 si deve applicare di preferenza con una ceratrice XEDA, concepita per un'ottimale distribuzione del prodotto sui frutti.

Modalità d'uso :

E' consigliabile lavare i frutti prima dell'applicazione del prodotto con un prodotto di lavaggio della gamma XEDA, risciacquarli abbondantemente e ben sgrondarli o meglio asciugarli in tunnel. Per l'applicazione suggeriamo l'uso di una ceratrice XEDA con l'impiego di un dosatore elettronico. Dopo la ceratura è indispensabile un asciugamento perfetto della frutta al fine di evitare che la cera venga asportata durante la fase di impacco.

Imballaggio-stoccaggio :

Fusto da 200 kg o fustino da 20 kg. Tra 2 e 30°C per un periodo massimo di 3 anni dalla data di produzione a condizione che il prodotto sia immagazzinato in imballaggi sigillati e alla temperatura indicata

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 INTERNATIONAL 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.