

FRUIT-GREEN DTC

AEROSOL SECO DE DESCARGA TOTAL

HIGIENIZANTE Y FORTIFICANTE DE CITRICOS EN POSTCOSECHA

TECNOLOGIA DE AEROSOL SECO POR VÍA AÉREA, SIN COMBUSTION

Reducción por vía aérea de los hongos inductores de podredumbre en cítricos en la fase de postcosecha, mediante la **Tecnología de AEROSOL SECO**, por aplicación, de forma periódica, tanto en frío como a temperatura ambiente y como en el proceso de desverdización, en las cámaras y salas de almacenamiento de cítricos, así como en los vehículos de transporte de los mismos. Apto para tratamiento en presencia de frutos cítricos.

COMPOSICIÓN

Combinación de **aceites esenciales específicos de calidad alimentaria**, en proporciones muy definidas, en presencia de solvente alcohólico de bajo peso molecular y propelente.

PROPIEDADES HIGIENIZANTES Y FORTIFICANTES

Se fundamenta en la capacidad que posee el producto para reducir los hongos inductores de podredumbre (Monilia, Rhizopus, Botrytis, Penicillium,...), presentes en el ambiente y en las superficies, gracias a su formulación a base de aceites esenciales específicos, según demuestran numerosos estudios realizados por diversos autores, una selección de los cuales se relaciona en el apartado referencias. La aplicación del producto fortifica y potencia la resistencia de los cítricos, en la fase de postcosecha, frente a las enfermedades causadas por determinados microorganismos.

DATOS TÉCNICOS

- Se aplica en forma de **AEROSOL SECO**, de tamaño de partícula menor que el humo, lo cual permite su **total expansión** por toda la zona tratada.
- Su pequeño tamaño de partícula le confiere al producto un **gran poder de difusión**, penetrando en **puntos recónditos e inaccesibles**, que son difíciles de tratar mediante otros procedimientos. Por ello, el producto **actúa eficazmente incluso en presencia de una gran acumulación y densidad de frutos**.
- La tecnología de Aerosol Seco permite efectuar tratamientos **sin incrementar el nivel de humedad ambiental**.
- Seguridad: **difusión sin combustión** y a temperatura ambiente.
- Facilidad de aplicación**: gracias a la incorporación de una **válvula especial de 360°**, el aerosol puede descargarse desde cualquier posición (vertical, horizontal e, incluso, boca abajo), lo cual permite su utilización de una manera fácil y cómoda en todos los casos.
- Estabilidad**: el producto mantiene todas sus características por un periodo de 5 años, en condiciones normales de almacenamiento.

PRESENTACIÓN

- Aerosoles de 50 ml en cajas de 12 unidades
- Aerosoles de 250 ml en cajas de 8 unidades
- Aerosoles de 500 ml en cajas de 6 unidades

DOSIS DE UTILIZACIÓN

A) Tratamiento de choque en presencia de frutas

- Un aerosol de 50 ml para tratar hasta 3 Tm
- Un aerosol de 250 ml para tratar hasta 12 Tm
- Un aerosol de 500 ml para tratar hasta 24 Tm

B) Tratamiento de mantenimiento en presencia de frutas

- Un aerosol de 50 ml para tratar hasta 10 Tm
- Un aerosol de 250 ml para tratar hasta 50 Tm
- Un aerosol de 500 ml para tratar hasta 100 Tm

C) Tratamiento de Vehículos de Transporte Vacíos

- Un aerosol de 50 ml por camión

MODO DE EMPLEO

- Cerrar puertas y ventanas. Situar el aerosol, en posición vertical y en lugar céntrico de la sala o zona a tratar, a una altura entre 1 y 2 metros. En el caso de zonas grandes que requieran el empleo de varios aerosoles, distribuirlos uniformemente por toda la zona a tratar.
- Apretar el difusor hasta dejarlo fijado y abandonar la sala evitando respirar el producto. Posibilidad de detener la descarga a voluntad, liberando el difusor por simple palanca mediante un utensilio adecuado.
- Mantener la caja del vehículo o la sala cerrada y en ausencia de personas durante un tiempo de 3 horas, antes de volver a abrir y entrar en las mismas.

MANIPULACIÓN

- Deben observarse las normas habituales para productos en aerosol.
- Extremadamente inflamable. Recipiente a presión. Protéjase de los rayos solares y evítese exponerlo a temperaturas superiores a 50°C. No agujerear ni quemar, incluso después de su uso. No vaporizar hacia una llama o cuerpo incandescente. Consérvese alejado de toda llama o fuente de chispas. No fumar.

PRECAUCIONES

Ver Ficha de Seguridad.

REGISTROS Y NORMATIVA

R.O.E.S.P.: B-0104-E

Conforme al Reglamento Europeo REACH 1907/2006/CE

Conforme al Real Decreto 1381/2009 sobre generadores de aerosoles.

Domicilio Social: C/CASTELLÓN, 5 Pol. Ind. Las Salinas 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (Barcelona)
Oficinas y Fábrica: c/Indústria, 22. STA. COLOMA DE CERVELLÓ (Barcelona)
Tel. 936 341 260 Fax 936 340 481 e-mail: info@adybac.com

REFERENCIAS

- 1.- Laura Leticia Barrera Hecha y Laura J. García Barrera. *Actividad antifúngica de aceites esenciales y sus compuestos sobre el crecimiento de Fusarium sp. Aislado de papaya (Carica papaya)*. Revista UDO Agrícola 8 (1): (33-41), 2008.
- 2.- Bishop, C.D. and Reagan. *Control of the storage pathogen Botrytis cinerea on Dutch white cabbage (Brassica oleracea var. capitata) by the essential oil of Melaleuca alternifolia*. J. Essential Oil Res. 10:57-60, 1998.
- 3.-Bravo Luna, L.; K. Bermúdez Torres and R. Montes Belmont. *Inhibition of Fusarium moniliforme by plant powders and some of their chemical components*. Management Integral of Pest. 57:29-34, 2000.
- 4.- Dafera, J.D.; N.B. Ziogas and G.M. Polissiou 2003. *The effectiveness of plant essential oils on the growth of Botrytis cinerea, Fusarium sp. And Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis*. Crop Protection 22:39-44, 2003.
- 5.- Montes B.R. and M. Carvajal. *Control of Aspergillus flavus in maize with plant essential oils and their components*. Journal of Food Protection. Vol. 61, No. 5:616-619, 1998.
- 6.- Paull, R.E.; W. Nishijima, Reyes and C. Cavaletto. *Postharvest handling and losses during marketing of papaya (Carica papaya L.)*. Postharvest Biology and Technology 11:165-179, 1997.
- 7.- Pérez-Sánchez, R., F. Infante, C. Gálvez and J.L. Uberta 2007. *Fungitoxic activity against phytopathogenic fungi and the chemical composition of Thymus zygis essential oils*. Food Sci. Tech. Int. 13(5): 341-347, 2007.
- 8.- Plotto A.; D.D. Roberts and R.G. Roberts. *Evaluation of plant essential oils as natural postharvest disease control of tomato (Lycopersicon esculentum)*. Acta Hort. 628: 737-745, 2003.
- 9.- Ranasinghe L., B. Jayawardena and K. Abeywickrama. *Fungicidal activity of essential oils of Cinnamomum zeylanicum (L.) and Syzygium aromaticum (L.) Merr et L.M. Perry against crown rot and anthracnose pathogens isolated from banana*. Letters in Applied Microbiology 35: 208-211, 2002.
- 10.- Singh, J and N.N. Tripathi. *Inhibition of storage fungi of black gram (Vigna mungo L.) by some essential oils*. Flavour Fragrance J. 14:42-44, 1999.
- 11.- Wilson, C.L.; J.M. Solar, A. El Graouth and M.E. Wisniewski. *Rapid evaluation of plant extracts and essential oils for antifungal activity against Botrytis cinerea*. Plant Disease 81:204-210, 1997.