



FICHA TECNICA

FECHA: 12/10/2004

ULTIMA REVISION: 11/09/2007

N°: 223

PRODUCTO: BIOXEDA

(Biocida biológico con actividad fungicida y bactericida).

CONTENIDO:

Concentrado emulsionable conteniendo 180 g/l de EUGENOL e inertes biológicos.

ACTIVIDAD DE EMPLEO:

BIOXEDA es una solución de aceite de clavo destinado a los tratamientos poscosecha antioxidante, fungicida y bactericida de frutas y hortalizas para el control de diversas enfermedades de conservación.

OBJETIVO DE LA APLICACIÓN:

Tratamiento poscosecha de frutas y hortalizas contra la oxidación y diferentes hongos y bacterias, específicamente: Penicilium, Botrytis, Fusarium, Monilia, Diplodoa, Phoma, Geotrichum, Rhizopus et Erwinia.

CAMPO DE APLICACIÓN:

El aceite de clavo contiene el 80% de EUGENOL, una molécula biológica que tiene propiedades antioxidantes, fungicidas y bactericidas, que asegura una buena protección contra la oxidación y las enfermedades de conservación de frutas y hortalizas almacenadas.

CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS:

Apariencia:	líquido marrón.
Peso específico a 20° C:	1.02 ± 0.03
pH al 1% en agua:	6.2 ± 0.3
Viscosidad dinámica:	49.5 centipoises
Viscosidad cinética:	328.6 mm ² /s.

MATERIA ACTIVA:

Eugenol C₁₀H₁₂O₂

CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA ACTIVA:

Extracto de clavo natural.

Apariencia:	Líquido amarillo.
Insoluble en agua.	
Soluble en diversos solventes orgánicos.	
Punto de ebullición:	252.3° C a 2 mm de Hg.
DI 50 para rata por ingestión:	3000 mg/Kg baja toxicidad.

MODO DE ACCIÓN:

Esta nueva formulación basada en Eugenol, molécula Biológica, es muy eficaz contra la oxidación de frutas y hortalizas y presenta una actividad fungicida y bactericida contra varios hongos de almacenamiento de frutas y hortalizas. Bioxeda se aplica preferentemente emulsionado con agua caliente en drencher o por pulverización sobre las frutas.



FECHA: 12/10/2004

ULTIMA REVISION: 11/09/2007

N°: 223

DOSIS DE APLICACIÓN:

Bioxeda se aplica en caso de tratamiento con agua fría a razón de 15 l/1000l de agua.

- Para manzanas, peras, naranjas y mandarinas: 8 l de Bioxeda /1000 l de agua a 46-50°C.
- Para limones y pomelos: 15 l de Bioxeda / 1000 l de agua a 38-40°C.
- Para melocotón: 15 l /1000 l de agua a 48°C.

El tiempo de contacto entre la solución y los frutos es de 1.5- 2 minutos.

En caso de tratamiento por pulverización utilizar 30 l. /Tm de fruta de una dispersión al 2,5% de Bioxeda en agua.

En caso de una aplicación ULV (ultra bajo volumen) utilizar 1.2 l. /Tn de una dispersión al 25% de Bioxeda en agua.

METODO DE APLICACIÓN:

- Diluir Bioxeda con el agua del drencher o en una balsa de tratamiento.
- Para asegurar que el producto se diluye homogéneamente, hacer funcionar la bomba de reciclaje durante algunos minutos, antes de comenzar el tratamiento.
- Utilizar 3000 l de solución para un máximo de 100 Tm de fruta en caso de un drencher: 2000 l de solución para un máximo de 300 Tm de fruta en caso de una unidad de tratamiento con de agua caliente.
- Limpiar la cuba después de vaciarla para eliminar los residuos del tratamiento.
- En caso de pulverización utilizar una rampa de escurrido clásica.
- En caso de ULV utilizar una unidad específica de aplicación.

NORMAS DE SEGURIDAD:

Evitar la inhalación y la ingestión.

Guardar el producto en su envase de origen

Mantener el producto lejos del alcance de los niños.

En caso de contacto con la piel y los ojos lavarse inmediatamente y abundantemente con agua, en caso de malestar llamar a un médico y mostrarle la etiqueta.

PRECAUCIONES DE EMPLEO:

A fin de obtener los mejores resultados, seguir estrictamente las instrucciones de esta ficha y de las etiquetas del producto establecidas después de los resultados de ensayos oficiales o privados y de la legislación en vigor inherente a la utilización de productos fitosanitarios.

Los resultados de eficacia de este producto aunque siendo constantes en los ensayos no son por tanto absolutos en cuanto a las enfermedades fúngicas y bacterianas.

Los factores agronómicos, grado de madurez de las frutas, la conducta de las instalaciones de conservación de frutas, juegan un papel preponderante sobre las fisiopatías. La Sociedad Xeda Internacional, S.A. declina toda responsabilidad en cuanto a las consecuencias, sólo será tenido en cuenta la fabricación de especialidades controladas legalmente autorizadas a la venta conforme a la fórmula indicada en los envases.

ALMACENAJE Y EMBALAJE:

Bidones de 5 kilos, conservar a temperaturas entre 1 y 40°C.

Vida útil del producto 5 años en caso de envase bien cerrado y guardado en las condiciones recomendadas.