



FICHA TECNICA

FECHA: 29/05/2007

ULTIMA REVISION:

N°: 446

PRODUCTO: RAYNOX (patente FruitGard TM) , producto filtrante UV

CARACTERISTICAS:

Raynox es un protector de frutales a base de cera carnauba en dispersión acuosa y arcilla modificada químicamente con agentes emulgentes.

ACTIVIDAD DE EMPLEO:

Aplicación sobre los frutales para la creación de una protección contra los U.V.

CAMPO DE APLICACIÓN:

Raynox da después del secado una película de protección física que filtra los U.V. que pueden producir daños de sol a la fruta.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

Apariencia:	Líquido amarillo claro
Densidad:	1.04 ± 0.02 g/mL.
pH:	7.2 ± 0.3
Sólidos:	35%

UTILIZACIÓN:

RAYNOX debe utilizarse con una turbonebulizadora u otro equipo, especialmente concebido para este uso, a ambas caras de los árboles o al lado más expuesto al sol, lado del árbol más propenso al daño por sol

DOSIS DE APLICACIÓN:

Diluir el Raynox con agua a 2.5-5% y aplicar a 1000 litros/hectarea equivalente a 25-50 litros de Raynox por hectarea.

NORMAS DE SEGURIDAD:

Evitar la inhalación y la ingestión.

MODO DE EMPLEO:

La superficie expuesta de las manzanas incrementa rápidamente entre 7 y 9 semanas después de plena flor. La forma más efectiva de protección contra el daño por sol requiere que la primera aplicación sea realizada 7 semanas después de plena flor, con una segunda aplicación 7-10 días más tarde. La tercera aplicación deberá hacerse 3 semanas después de la segunda (11-12 semanas después de plena flor). Para aquellas variedades de cosecha tardía, una cuarta aplicación será necesaria y debería hacerse 4 semanas después de la tercera (15-16 semanas después de plena flor). Las manzanas son más vulnerables al daño por sol en días despejados, sin viento, con baja humedad relativa y con temperaturas generalmente por encima de los 29°C.



FECHA: 29/05/2007

ULTIMA REVISION:

N°: 446

MEZCLA EN EL TANQUE : No mezcle el RAYNOX, con fertilizantes, pesticidas ni con otros productos químicos agrícolas.

Para mezclar :

- 1) Llene el tanque rociador limpio con todo el volumen de agua requerido en el tanque de la maquina aspersora.
- 2) Continúe mezclando y lentamente agregar RAYNOX en un rango de 1 parte de RAYNOX en 20 parte de agua (5%) hasta 1 parte de RAYNOX en 40 parte de agua (2.5%) considerando como minimo 25 litros de RAYNOX por hectárea para cada aplicación.

Bajo condiciones normales, RAYNOX se seca en el lapso de 1 hora después de su aplicación en la mayoría de los huertos. Asegúrese que la superficie de la fruta este seca antes de realizar otras aplicaciones.

No dejar el producto diluido en el tanque por mas de 2 horas sin agitación constante.

Limpieza : Limpie el tanque rociador y sus inyectores inmediatamente después de usarlo, agregando agua limpia al tanque del rociador y rociando agua a través de los inyectores. Si el producto se ha secado en rociador, puede ser necesario limpiar con agua caliente y detergente.

ELIMINACION DE RESIDUOS DE RAYNOX DE LA FRUTA

Los cepillos de la linea de embalaje normalmente remueven los residuos de la fruta. En caso que no, el uso de un detergente ayudará a la eliminación del producto

PRECAUCIONES DE EMPLEO:

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.

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 fisiológicas de peras y manzanas.

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:

Garrafas de 25 kilos, conservar a temperaturas entre 7 y 40°C, alejado de la luz directa del sol.

Caducidad : 5 años respetando las condiciones de almacenamiento indicadas.