



FICHA TECNICA

FECHA: 12/10/2004

ULTIMA REVISION: 24/09/2007

N°: 226

PRODUCTO:

XEDABIO

(Mantiene la calidad de las frutas durante el almacenaje y la comercialización).

CONTENIDO:

Lecitina de soja sin O.M.G., aditivo alimentario autorizado para el tratamiento de frutas en Europa bajo las siglas E322.

ACTIVIDAD DE EMPLEO:

XEDABIO es una concentrada emulsionable de lecitina destinada a mantener la calidad de las frutas durante su almacenamiento, y reduce los daños de fitotoxicidad provocados por las temperaturas particularmente bajas (almacenamiento a bajas temperaturas de cítricos) o elevadas, y por las características agresivas de los antioxidantes, cloruro calcio y otros productos fitosanitarios.

CAMPO DE APLICACIÓN:

La Lecitina mejora la calidad del fruto en conservación retardando la senescencia de la fruta. XEDABIO protege también la fruta contra todo fenómeno de fototoxicidad química o térmica, bajas o altas temperaturas. XEDABIO mantiene las frutas más verdes y con mejor aspecto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

Apariencia: líquido traslucido amarillo.
Densidad a 20° C: 0.99 ± 0.03 g/mL
pH: 7.2 ± 0.3

MATERIA ACTIVA:

Lecitina (E322): Mezcla de (FOSFO-LISO-FOSFO-YGLICO-) lípidos polares y una pequeña cantidad de hidratos de carbono.

CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA ACTIVA:

Apariencia: Polvo amarillo.
Origen: Extracto de origen vegetal (soja).
Soluble en agua.
Soluble en diversos solventes orgánicos.
Particularmente soluble en alcohol.

MODO DE ACCIÓN:

XEDABIO se aplica por aspersión de una solución acuosa en frío sobre las lechugas, las frutas y los árboles o por inmersión de frutas, igual en agua caliente que en frío.

DOSIS DE APLICACIÓN:

Melón-nectarina : 3Kg por 1000 L de agua fría.
Kiwi-pera: 5kg por 1000 L de agua fría.
Pesca-manzana: 8kg 1000 L de agua fría.
El tiempo de contacto entre la solución y las frutas es de 1.5 a 2 min.



FECHA: 12/10/2004

ULTIMA REVISION: 24/09/2007

N°: 226

METODO DE APLICACIÓN:

- Diluir XEDABIO 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.

COMPATIBILIDAD

XEDABIO es perfectamente compatible con todas las especialidades drencher de XEDA. Los resultados obtenidos han sido realizados experimentando la combinación con XEDAMINE 20 , o XEDAQUINE, y XEDAZOLE, en presencia eventualmente de formulaciones comerciales que contienen cloruro de calcio al 1%.

NORMAS DE SEGURIDAD

Almacenar el producto en su embalaje de origen.

CONSEJOS PRACTICOS:

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 XEDABIO 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:

Bidones de 5 kilos, conservar a temperaturas entre 4 y 40°C.

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