



FICHA TECNICA

FECHA: 03/12/03

ULTIMA REVISION: 1/03/05

PRODUCTO: XEDAMINE-20

CARACTERISTICAS:

Producto antiescaldante. Solución al 20 % de Difenilamina.

ACTIVIDAD DE EMPLEO:

Tratamiento post-cosecha de peras y manzanas contra el escaldado.

Nº DE REGISTRO: 18.514/14

CAMPO DE APLICACIÓN:

El DPA producto antioxidante de larga persistencia, da la mejor protección contra el escaldado de peras y manzanas. Esta formulación a base de DPA asegura las ventajas de la protección de la materia activa y las ventajas de una formulación que tiene una relación diluyentes / materia activa elevada y por consiguiente la obtención de una dispersión de partículas muy finas y un recubrimiento muy uniforme.

CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS:

Apariencia: líquido amarillo claro.
Densidad: 6.6 – 7.2 g/ml
pH: 1.010 – 1.018

MATERIA ACTIVA:

Difenilamina (DPA)

Purificada con el fin de garantizar un residuo de 4 aminobifenil menor de 1 ppm en la materia activa.

CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA ACTIVA:

Apariencia: cristales blancos.
Insoluble en agua.
Soluble en solventes orgánicos.
Punto de fusión: 53°C
Punto de ebullición: 302°C
Densidad: 1159 g/l
DL 50 para la rata por ingestión: alrededor de 3200 mg/kg, muy baja toxicidad.
CL0 para organismos acuaticos > 6 ppm.

MODO DE ACCIÓN:

Esta formulación reúne las ventajas reconocidas del DPA como agente antiescaldante de peras y manzanas, con la ventaja de una actividad muy elevada a causa del recubrimiento uniforme por las partículas de materia activa de pequeñas dimensiones sobre la fruta. Ventaja secundaria es la reducción del efecto de amarillamiento de las manzanas almacenadas.



FECHA: 03/12/03

ULTIMA REVISION: 01/03/05

UTILIZACIÓN:

Xedamine-20 puede ser utilizado o mezclado con nuestras formulaciones fungicidas de Xedazole 30 crema y Xedol 20 solución, lo antes posible después de la cosecha.

DOSIS DE APLICACIÓN:

"Manzanas Rojas" y "Granny Smith": 800 g/100 lt de agua, para variedades sensibles como las manzanas "Golden" reducir las dosis entre 200 y 300 g/ 100 lt. De agua. Seguir estrictamente las normas indicadas y hacer todos los días una prueba previa por la presencia de residuos de productos de tratamientos de campo que pudieran originar fenómenos de fitotoxicidad. El tratamiento de Golden en drencher con Xedamine-20 debe realizarse con las precauciones necesarias.

MODO DE EMPLEO:

- No dejar papel en las cajas.
- Mezclar el producto con agua de baño de tratamiento en drencher o en balsa.
- Asegurarse antes de comenzar el tratamiento que el producto se ha dispersado de forma homogénea en el agua, haciendo girar la bomba de reciclaje durante algunos minutos.
- En tiempo fresco y por tonelada de fruta tratada, utilizar de 30 a 35 litros de solución para palox o cajas de plástico y de 40 a 45 litros con cajas de madera.
- En tiempo caluroso y por tonelada de fruta tratada, utilizar de 40 a 45 litros de solución para palox de madera y cajas de plástico y de 50 a 60 litros de solución para cajas de madera.
- La solución sobrante debe ser igual a 20 litros de solución multiplicados por el número de toneladas tratadas.
- Tiempo de contacto: un minuto aproximadamente.
- No tratar fruta fría a menos de 10° C.
- Asegurar que la temperatura de tratamiento (solución y frutos) no pase de 30°C, en caso contrario consultarnos antes del tratamiento.
- Dejar escurrir bien la fruta antes de meter en cámara. Es imprescindible, antes de meter en la cámara secar completamente las frutas para evitar la rotura de emulsion todavía presente sobre los frutos y evitar las quemaduras sobre la epidermis de la fruta. El producto siendo sensible a la oxidación a la luz, cambiar la solución todos los días, y en todo caso después del segundo día de utilización.
- Utilizar la misma solución para el tratamiento de 100 toneladas máximo para una cuba de 3000l. con palox limpios; en caso de tiempo lluvioso y palox sucios reducir la cantidad a 60 Tm. De manzanas tratadas como maximo.
- Después del vaciado limpiar bien la cuba para eliminar los restos.



FECHA: 03/12/2003

ULTIMA REVISION: 01/03/05

ATENCIÓN:

Todos los productos antiescaldantes son productos antioxidantes que como tales presentan riesgo de fitotoxicidad. A fin de limitar los riesgos, les pedimos que sigan estrictamente las instrucciones contenidas en nuestras fichas técnicas, verificar con sus técnicos la compatibilidad de nuestros productos con los eventuales residuos de productos fitosanitarios procedentes de tratamientos de campo, y evitar tratar fruta madura o con lenticelas muy abiertas (especialmente en caso de la golden). Delegamos toda responsabilidad de los problemas que pudieran venir por la omisión de las normas aquí descritas.

COMPATIBILIDAD:

Xedamine-20 es perfectamente compatible con nuestras formulaciones de Xedazole 30 y Xedol-20.

PRECAUCIONES DE EMPLEO:

Evitar la inhalación y la ingestión.

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.

PROTECCIÓN DEL ENTORNO:

No contaminar alimentos, bebidas ni cursos de agua.

No verter en el medio natural ni en las aguas.

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 este producto aunque siendo constantes en los ensayos no son por tanto absolutos en cuanto a las enfermedades fisiológicas de peras y manzanas (escaldado).

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 20 kilos, conservar a temperaturas entre 1º y 40ºC.

Caducidad: 5 años respetando las condiciones de almacenamiento indicadas.