

FRUIT-GREEN LQM

FORTIFICANTE NATURAL PARA FRUTAS DE PEPITA CONTROL POSCOSECHA DE LA PODREDUMBRE

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

Coadyuvante tecnológico, inductor de resistencia en el control de la podredumbre postcosecha, en frutas de pepita.

Fortificante Natural en forma líquida. Aumenta la resistencia de los frutos frente a los hongos causantes de podredumbre, como *Monilia*, *Rhizopus*, *Botrytis*, *Penicillium*, prolongando la vida comercial de los frutos.

APLICACIONES

Concentrado líquido autoemulsionable para uso en industria hortofrutícola en la fase de poscosecha. Fortifica y potencia la resistencia de las frutas de pepita frente a las enfermedades causadas por determinados hongos.

MODO DE EMPLEO

Se aplica en emulsión acuosa mediante los procedimientos siguientes:

- en Ducha o Drencher
- Pulverización sobre los frutos
- Termonebulización, usando el agente coadyuvante NEBUL-FOG y equipos termonebulizadores adecuados.

DOSIS

- Melocotón, manzana, pera en Ducha o Drencher: 1 % (10 L/1.000 L de agua)
- Frutos en general, por pulverización: 2% (aplicar 30 L de emulsión/Tm de frutos)

COMPOSICIÓN

Combinación sinérgica de aceites esenciales específicos de calidad alimentaria y ácido sórbico alimentario (E-200), adicionada de agentes autoemulsionantes, en un medio hidroalcohólico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Aspecto: Líquido
- Color: Amarillo
- Olor: Característico
- Densidad: $0,952 \pm 0,03$ g/ml
- Solubilidad: Autoemulsionable en agua a las dosis de uso

PROPIEDADES FORTIFICANTES

Se fundamenta en la capacidad del producto para **reducir los hongos inductores de podredumbre (*Monilia, Rhizopus, Botrytis, Penicillium, Fusarium,...*)**, gracias a su formulación sinérgica a base de aceites esenciales específicos y ácido sórbico, según demuestran numerosos estudios realizados por diversos autores, una selección de los cuales se relaciona en el apartado referencias. ^[1-11]

DATOS TÉCNICOS

- Se presenta en forma de **líquido autoemulsionable**: se puede dosificar en agua, en todas proporciones, obteniéndose en todos los casos emulsiones perfectamente estables.
- **Capacidad fortificante**, manteniendo las propiedades organolépticas de las frutas en postcosecha y prolongando su vida comercial.
- **Facilidad de aplicación** por pulverización, ducha, baño o Drencher.
- Posibilidad de **aplicación por termonebulización** mediante el empleo de agentes coadyuvantes adecuados (ver apartado Modo de empleo).
- **Estabilidad**: el producto mantiene sus características durante un periodo de 3 años, siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Conservar el producto, en un lugar fresco y seco, almacenado en los envases de origen, bien cerrados y al abrigo de la luz solar directa, a una temperatura inferior a 40 ° C.

PRECAUCIONES

Ver Ficha de Seguridad.

PRESENTACIÓN

- Bombona de 10 LT
- Bombona de 25 LT
- Bidón de 200 LT
- IBC de 1000 LT

REGISTRO Y NORMATIVA

- DRP20-0019364
- UFI: NDRC-V5F3-R00K-P1F0
- Conforme Reglamento Europeo REACH 1907/2006/CE y posteriores modificaciones.

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. Ubera 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.