

Nowe rozszerzenie rejestracji Polyversum WP do zamgławiania w obiektach przechowalniczych

Celem przechowywania warzyw jest zachowanie jak najwyższej ich jakości i wartości biologicznej przez jak najdłuższy okres. W czasie procesu przechowywania może dojść do znacznych strat jeżeli chodzi o ilość i jakość magazynowanych warzyw.

W celu przedłużenia trwałości przechowalniczej warzyw można wykorzystywać metodę zamgławiania komór chłodni z warzywami z wykorzystaniem Polyversum WP. Jest to środek zawierający żywy organizm, przeznaczony do ochrony strefy korzeniowej i nadziemnej roślin przed chorobami grzybowymi. Niepatogeniczny grzyb *Pythium oligandrum* jest pasożytem niektórych gatunków grzybów chorobotwórczych. Grzyb *Pythium oligandrum* powoduje rozkład strzępek grzybów patogenicznych poprzez rozkład enzymatyczny, pobudzając jednocześnie mechanizmy odpornościowe chronionej rośliny.

W przechowalnictwie środek uzyskał rejestrację w trzech gatunkach warzyw – **bób, kapusta głowiasta czerwona i seler korzeniowy (oczyszczony z ziemi)**. W trakcie prowadzonych doświadczeń z warzywami korzeniowymi zaobserwowano, że znaczny wpływ na skuteczność zamgławiania w komorze z wykorzystaniem środka Polyversum WP ma ilość ziemi znajdująca się skrzyniopaletach po zbiorze. Gdy ziemi jest znaczna ilość, mgła nie penetruje całej objętości, co może powodować mniejszą skuteczność zabiegu.

Bób

Choroby przechowalnicze: askochytoza, czekoladowa plamistość

Maksymalna dawka dla jednorazowego stosowania: 150-200 g/500m³
komory przechowalniczej

Maksymalna liczba zabiegów w sezonie przechowalniczym: 1

Sposób aplikacji: zamgławianie w komorze przechowalniczej

Termin stosowania: środek stosować po złożeniu nasion do komory przechowalniczej i schłodzeniu do temperatury 3-5°C

Zalecana ilość wody: 5 l w zbiorniku ze środkiem + 3 l w zbiorniku chłodzącym na 500 m³ komory przechowalniczej

Zabieg wykonywać przy pomocy zamgławiaczy o dodatkowej parze dysz chłodzących typu PulsFog BIO. Zalecane dysze:

- PulsFog BIO K-22 dysza cieczy roboczej: 10-12, dysza wodna: 8-10
- PulsFog BIO K-30 dysza cieczy roboczej: 15, dysza wodna: 12-15

Jako nośnika należy użyć gliceryny spożywczej w dawce 50 ml/l wody w zbiorniku z cieczą użytkową.

Kapusta głowiasta czerwona

Termin stosowania: środek stosować po zmagazynowaniu główek w komorze przechowalniczej i schłodzeniu do temperatury 3-5°C

Maksymalna dawka dla jednorazowego stosowania: 200 g/500 m³ komory przechowalniczej

Zalecana dawka dla jednorazowego stosowania: 150-200 g/500 m³ komory przechowalniczej

Zalecana ilość wody: 5 l w zbiorniku ze środkiem + 3 l w zbiorniku chłodzącym na 500 m³ komory przechowalniczej

Zabieg wykonywać przy pomocy zamgławiaczy o dodatkowej parze dysz chłodzących typu PulsFog BIO. Zalecane dysze:

- PulsFog BIO K-22 dysza cieczy roboczej: 10-12, dysza wodna: 8-10
- PulsFog BIO K-30 dysza cieczy roboczej: 15, dysza wodna: 12-15

Jako nośnika należy użyć gliceryny spożywczej w dawce 50 ml/l wody w zbiorniku z cieczą użytkową.

Seler korzeniowy

Choroby przechowalnicze: szara pleśń, zgnilizna twardzikowa

Maksymalna dawka dla jednorazowego stosowania: 200 g/500 m³ komory przechowalniczej

Zalecana dawka dla jednorazowego stosowania: 150-200 g/500m³ komory przechowalniczej

Maksymalna liczba zabiegów w sezonie przechowalniczym: 1

Sposób aplikacji środka: zamgławianie w komorze przechowalniczej

Termin stosowania: środek stosować po złożeniu główek do komory przechowalniczej i schłodzeniu do temperatury 3-5°C

Zalecana ilość wody: 5 l w zbiorniku ze środkiem + 3 l w zbiorniku chłodzącym na 500 m³ komory przechowalniczej

Zabieg wykonywać przy pomocy zamgławiaczy o dodatkowej parze dysz chłodzących typu PulsFog BIO. Zalecane dysze:

- PulsFog BIO K-22 dysza cieczy roboczej: 10-12, dysza wodna: 8-10
- PulsFog BIO K-30 dysza cieczy roboczej: 15, dysza wodna: 12-15

Jako nośnika należy użyć gliceryny spożywczej w dawce 50 ml/l wody w zbiorniku z cieczą użytkową.

Małgorzata Miłek