

Anwendung Keimhemmungsmittel Kartoffeln

Produkt	Dormir	Biox-M
Wirkstoff	1,4 Dimethylnaphthalin	Grüne-Minze-Öl
Anwendung	Heissnebeln nach Einlagerung	Heissnebeln nach Einlagerung
Nebelgeräte	Electrofogger (Synfog 1H oder 2H)	Electrofogger (Xeda).
Behandlungsstart & Dosierung	<ul style="list-style-type: none"> • 10 -14 Tage nach Lagerschliessung • Idealerweise Zieltemperatur erreicht • Ernte Gut trocken • Bei idealer Vorbehandlung mit Maleinsäure (z. B. Itcan/Fazor) ist ein späterer Behandlungsstart 3 – 4 Wochen nach Einlagerungsende möglich <p>Dosierung: 20 ml/t</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Idealerweise vor Keimbeginn, präventive Wirkung. Spätestens ab beginnender Keimung (Weisspunkt) • Wundheilung abgeschlossen • nach Vorbehandlung mit Maleinsäure ggf. späterer Behandlungsstart <p>Dosierung: 90 ml/t (empfohlen werden zum Start häufig 50-60 ml/t); bei feinschaligen Sorten nie über 50 ml/to anwenden</p>
Folge-Behandlungen & Dosierung	<ul style="list-style-type: none"> • Folgebehandlungen i.d.R. nach 4 – 6 Wochen, im Kühllager ggf. etwas später • Sichtkontrolle für tatsächliche Terminierung erforderlich <p>Dosierung: 15-20 ml/t Mindestabstand: 1 Monat</p>	<p>Folgebehandlungen bei beginnender Keimung</p> <p>Dosierung: 45 ml/t Mindestabstand: 4 – 6 Wochen</p>
Höchst-aufwandmenge / Bewilligung	120 ml/t (6 Anwendungen mit max. 20 ml/t pro Anwendung)	1. Behandlung max. 90 ml/t Folgebehandlungen mit 30 ml/t

<p>Vorgehensweise bei der Anwendung</p>	<p>Vorher:</p> <ul style="list-style-type: none"> ca. 12 h vor Behandlung Kühlung abschalten und mit Umluft Temperatenausgleich innerhalb der Zelle erreichen, um kalte Kondensationspunkte (tiefer 5 °C) zu vermeiden wenn der Nebel trocken appliziert wird, kann Dormir bei tieferen Temperaturen (3.5 °C) appliziert werden vor der Behandlung Erfrischungsbelüftung durchführen Ausserhalb der Zelle / in der Kanne, sollte das Produkt nicht unter 10 °C haben (im Winter vorgewärmt mitnehmen) <p>Während:</p> <ul style="list-style-type: none"> Umluft mit Ventilatorleistung von 30 – 50 % (falls nicht möglich: on-off) ausreichend Platz vor dem Nebelrohr (ca. 2 m nach vorne und 2 m in der Breite.) konstante Nebeltemperatur → Tropfen vermeiden Verneblung mit 270 – 300 C° <p>Nachher:</p> <ul style="list-style-type: none"> Umluft nach der Applikation ca. 30 min nachlaufen lassen interne Umluft 12 h nach Behandlung phasenweise laufen lassen Kühlung nach 12 h wieder einschalten Schliessungsphase optimal 48 h (keine Lüftung mit Außenluft!) Falls der Abnehmer eine kürzere Schliessungsphase anordnet (Gehalt CO2), soll dies eingehalten werden/ Minimum 12 h CO2-Verlauf kontrollieren (max. 2500 ppm) – kurzfristiges Überschreiten während der Schliessungsphase tolerieren, sehr wichtig bei Industriekartoffeln Nach der Schliessungsphase Lüftungsmanagement wieder normal oder auf Automatik laufen lassen 	<p>Vorher:</p> <ul style="list-style-type: none"> ca. 12 h vor Behandlung Kühlung abschalten und mit Umluft Temperatenausgleich innerhalb der Zelle erreichen vor der Behandlung Erfrischungsbelüftung durchführen <p>Während:</p> <ul style="list-style-type: none"> Umluft mit Ventilatorleistung von 30 – 50 % (falls nicht möglich on-off) Verneblung mit 175-190°C Ausreichend Platz vor dem Nebelrohr (2 x 2 m) In Zelle Blechbehälter unter Kanonenausgang stellen <p>Nachher:</p> <ul style="list-style-type: none"> Umluft nach der Applikation ca. 30 min nachlaufen lassen interne Umluft 12 h nach Behandlung phasenweise laufen lassen Kühlung nach 12 h wieder einschalten Schliessungsphase optimal 48 h (keine Lüftung mit Außenluft!) Falls der Abnehmer eine kürzere Schliessungsphase anordnet (Gehalt CO2), soll dies eingehalten werden/ Minimum 12 h CO2-Verlauf kontrollieren (max. 2500 ppm) – kurzfristig während Schliessungsphase höher, sehr wichtig bei Industriekartoffeln
<p>Anforderungen an die Kartoffeln</p>	<p>Kartoffel möglichst trocken, wenig Erdanhang und möglichst nahe an Zieltemperatur des Lagers</p>	<p>Kartoffel möglichst trocken, wenig Erdanhang und Wundheilung abgeschlossen</p>
<p>Anforderungen an das Lager</p>	<p>Lager sollte dicht sein, da der Stoff sehr volatil ist; Lager möglichst komplett befüllt (Verlust Konzentration durch Leerraumbehandlung)</p>	<p>Lager sollte dicht sein, da der Stoff sehr volatil ist; Lager möglichst komplett befüllt (Verlust Konzentration durch Leerraumbehandlung)</p>

Wichtige Anmerkungen	<ul style="list-style-type: none"> • Verlängerte Keimruhe mit Dormir minimiert den Lagerverlust der Kartoffeln • Kondensation des Nebels im Lager vermeiden, da ansonsten Schäden an Kartoffeln entstehen können. Der Nebel kondensiert durch Verdichtung, dies muss vermieden werden - red. Drehzahl Lüfter/ genügend Abstand der Kisten. • Lagerung und Transport des Produktes bei > 5 °C, Anwendung ideal > 10 °C • Wirkstoff sehr volatil; luftdichte Trennung zu anderen gelagerten Erntegütern erforderlich → Cross-Kontamination z.B. bei Gemüse ist sehr heikel, solange keine Toleranzwerte festgelegt sind (Zur Zeit 0.01 mg/kg) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurative (abbrennende) Wirkung auf bereits bestehende Keime (70 -90 ml/to) • Lagerung und Transport bei >0 °C • v.a. bei Speiseware 7 - 10 Tage Wartezeit empfohlen + 3 weitere Tage „Verflüchtigungszeit“ nach Auslagerung, um Minzgeruch auszu-schliessen • wenn Zelle weniger als 50 % befüllt ist mit 20 % mehr Biox-M kompensieren • nicht Rückstandsrelevant
Wartefrist	30 Tage	3 Tage, empfohlen werden 7-10 Tage (wegen Geruch)
Geruch	Dormir riecht leicht nach Petroleum	Biox-M riecht nach Minze

Stand: 1. November 2021

Allgemein:

Nach erfolgten Behandlungen mit Biox-M sollten anschliessend keine Behandlungen mit dem Produkt Dormir durchgeführt werden. Begründung Gefahr Bildung von 'Innenkeimen'.