AERO-GREEN

AEROSOL DE DESCARGA TOTAL

HIGIENIZACIÓN DE CÁMARAS Y ALMACENES DE FRUTAS Y HORTALIZAS

TECNOLOGIA DE AEROSOL SECO POR VÍA AÉREA, SIN COMBUSTION

Reducción por vía aérea de los hongos inductores de podredumbre en frutas y hortalizas, mediante la **Tecnología de AEROSOL SECO,** por aplicación en frío y de forma periódica, en salas vacías, cerradas y en ausencia de personas y/o animales.

COMPOSICIÓN

Combinación de aceites esenciales específicos y en proporciones muy definidas, en presencia de solventes y propelente.

PROPIEDADES HIGIENIZANTES

Se fundamenta en la capacidad que posee el producto para reducir los hongos inductores de podredumbre, presentes en el ambiente y en las superficies, gracias a su formulación a base de aceites esenciales específicos, según demuestran numerosos estudios realizados por diversos autores, una selección de los cuales se relaciona en el apartado referencias.

DATOS TÉCNICOS

- Se aplica en forma de **AEROSOL SECO,** de tamaño de partícula menor que el humo, lo cual permite **su total expansión** por toda la zona tratada.
- Su pequeño tamaño de partícula le confiere un **gran poder de difusión de los aceites esenciales activos**, lo cual permite actuar eficazmente en **puntos recónditos e inaccesibles** (como rendijas, intersticios, rincones, etc.), que son difíciles de tratar mediante otros procedimientos.
- La tecnología de Aerosol Seco permite efectuar tratamientos **sin incrementar el nivel de humedad** ambiental..
- Seguridad: **difusión sin combustión** y a temperatura ambiente.
- **Facilidad de aplicación**: gracias a la incorporación de una **válvula especial de 360º**, el aerosol puede descargarse desde cualquier posición (vertical, horizontal e, incluso, boca abajo), lo cual permite su utilización de una manera fácil y cómoda en todos los casos.
- **Estabilidad**: el producto mantiene todas sus características por un periodo de 5 años, en condiciones normales de almacenamiento.

DOSIS DE UTILIZACIÓN

- Un aerosol de 500 ml para tratar hasta 1.000 m^3
- Un aerosol de 250 ml para tratar hasta 500 m^3

MODO DE EMPLEO

1. Cerrar puertas y ventanas. Situar el aerosol, en posición vertical y en lugar céntrico de la sala o zona a tratar, a una altura entre 1 y 2 metros. En el caso de zonas grandes que requieran el empleo de varios aerosoles, distribuirlos uniformemente por toda la zona a tratar.
2. Sacar el precinto del difusor, tirando de la pestaña. Roscar hacia la derecha, apretando suavemente, hasta la salida del producto y dejar descargar totalmente.
3. Abandonar la sala evitando respirar el producto. Posibilidad de de detener la descarga a voluntad, desenroscando el difusor.
4. Mantener la sala cerrada y en ausencia de personas durante un tiempo de 12 horas. Ventílese adecuadamente antes de entrar en el recinto.
5. No mezclar con otros productos químicos.

MANIPULACIÓN

- Deben observarse las normas habituales para productos en aerosol.
- Extremadamente inflamable. No aplicar sobre alimentos. No aplicar en zonas o superficies calientes. Recipiente a presión. Protéjase de los rayos solares y evítese exponerlo a temperaturas superiores a 50ºC. No agujerear ni quemar, incluso después de su uso. No vaporizar hacia una llama o cuerpo incandescente. Consérvese alejado de toda llama o fuente de chispas. No fumar.

PRECAUCIONES

Ver Ficha de Seguridad.

PRESENTACIÓN

- Aerosoles de 500 ml en cajas de 6 unidades
- Aerosoles de 250 ml en cajas de 8 unidades

REGISTROS Y NORMATIVA

R.O.E.S.P.: B-0104-E
Conforme al Reglamento Europeo REACH 1907/2006/CE
Conforme al Real Decreto 1381/2009 sobre generadores de aerosoles.

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 postharvenst 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 sotorage fungi of black gram (Vigna mungo L.) by some essential oils.* Flavour Fragance J.14:42-44, 1999.

11.- Wilson, C.L.; J.M. Solar, A. El Graouth and M.E. Wisniewski. *Rapid evaluation of plat extracts and essential oils for antigfungal activity against Botrytis cinerea*. Plant Disease 81:204-210, 1997.