

ILSADURADA

CAS No.: 100209-18-5 Alfalfa, ext., hydrolyzed

Registrazione REACh: Esente

1. Informazioni

Inquadramento normativo	Prodotto ad azione specifica – Biostimolante – Idrolizzato enzimatico di Fabaceae ai sensi del Decreto Legislativo 29 Aprile 2010, n.75. CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA ai sensi del Reg. (CE) n. 834/2007.
Descrizione del prodotto	ILSADURADA è un biostimolante vegetale a base di idrolizzato enzimatico di Fabaceae, composto da triacontanolo di origine naturale, vitamine (in particolare B6) e specifici composti vegetali ad intensa attività antiossidante, che prolungano la durata in post-raccolta di frutta e verdura.
Proprietà funzionali	ILSADURADA ritarda i fenomeni di marcescenza, di perdita di consistenza e sapore di frutta e verdura, fenomeni governati sia da processi a livello cellulare (perdita di turgore, degradazione della pectina) sia da fattori biotici, che causano marciumi e irrancidimenti. L'alta quantità di triacontanolo di origine naturale agisce migliorando l'efficienza di assimilazione dell'azoto assorbito, favorendo la trasformazione di nitrati e azoto ammoniacale in amminoacidi ed evitando, così, il loro accumulo in frutti e foglie. Inoltre, la presenza di vitamine, polichetidi aromatici e derivati della naringina, acidi polifenolici e fenilpropanoidi (acido gallico, acido clorogenico, acido caffeico) influenza il metabolismo secondario, grazie all'accumulo di antiossidanti e all'attività degli enzimi di difesa dallo stress ossidativo (perossidasi, catalasi), causato dalla presenza di radicali liberi. ILSADURADA aumenta la shelf-life e garantisce la qualità finale di frutta e verdura, anche se destinati ai mercati più lontani o sui banchi della grande distribuzione.
Indicazioni d'uso	ILSADURADA è studiato per aumentare la shelf-life su drupacee, pomacee, uva da tavola, agrumi, piccoli frutti, pomodori, peperoni, meloni e anche orticole da foglia, specialmente quelle destinate alla IV gamma. Va applicato per via fogliare, da solo o in miscela con altri formulati, a partire dalle fasi finali di sviluppo dei frutti.
Packaging	20 kg
Forma fisica - Aspetto	Liquido – bruno

2. Analisi

Parametri	Valore	Tolleranza
Parametri Chimici:		
Amminoacidi totali	≥ 5,0%	-
Amminoacidi liberi	≥ 1,5%	-
Grado di idrolisi	30,0 – 40,0%	-
Triacontanolo di origine naturale	≥ 12 mg/kg	-
Sostanza secca	30,0 – 38,0%	-
Sostanza organica	21,0 – 25,0%	-
Ceneri	6,0 – 9,0%	-
Cloruri (Cl)	0,6 – 0,8%	-
Parametri Fisici:		
Conducibilità 1:100 (dS/m)	1,55 - 1,95	-
Densità (kg/dm ³)	1,15	± 0,02
pH	5,0 – 6,0	-
Peso molecolare medio ponderale (Mw) componente proteica (g/mol)	7096	± 400

3. Analisi microbiologiche

Parametri	Valore	Metodo di analisi
Enterobacteriacee (UFC/g)	< 10	ISO 21528-2 2004
Salmonella spp.	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017
Biodegradabilità aerobica	Biodegradabile	OECD 310:2014

4. Avvertenze

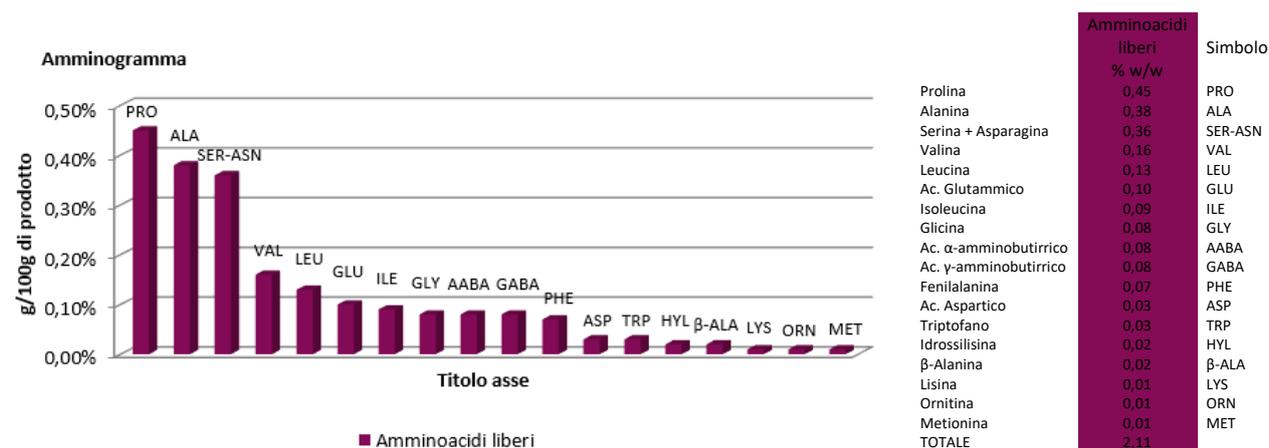
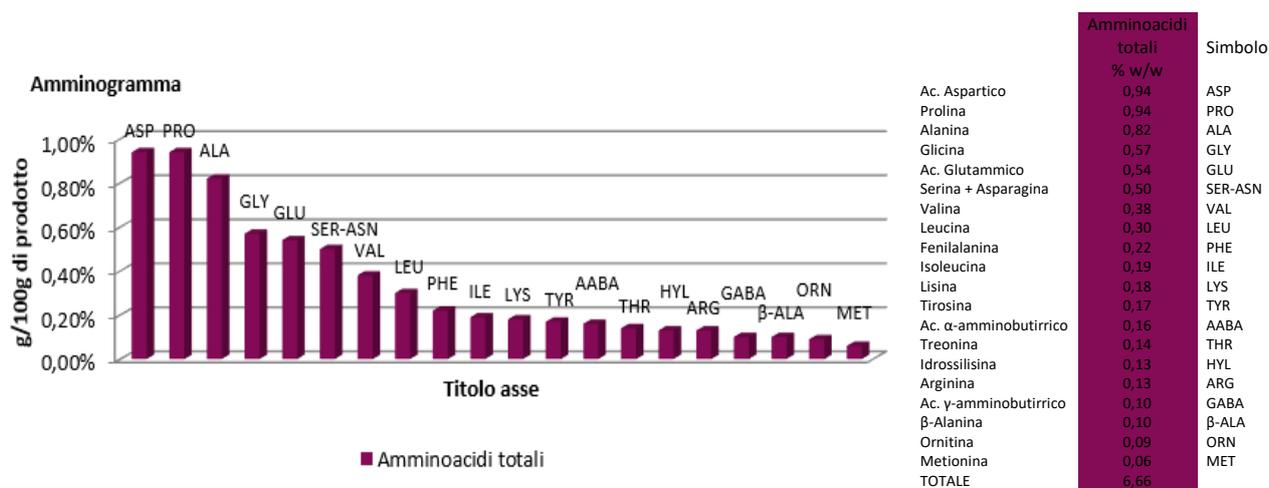
Stoccaggio	<p>Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla portata dei bambini, dai raggi solari e da fonti di calore.</p> <p>Una volta aperto, conservare nel contenitore originale ben chiuso. Mantenere il contenitore in posizione verticale e sicura evitando la possibilità di cadute o collisioni.</p>
Utilizzo	<p>Agitare bene prima dell'uso.</p> <p>Se utilizzato in combinazione con altri prodotti agricoli, rispettare tutti i requisiti indicati in scheda tecnica e in etichetta.</p>

5. Amminogramma

Metodo di analisi

Analisi eseguita mediante HPLC.

I dati qui riportati sono al meglio delle nostre attuali conoscenze, ma non sono da intendersi come specifiche del prodotto.



6. Precauzioni d'uso

Prima dell'utilizzo del prodotto, leggere attentamente le indicazioni riportate nella scheda informativa di sicurezza.

