

AVALON 250 EW

COMPOSIZIONE

Tebuconazolo puro
g 24,03 (250 g/l)

FORMULAZIONE

Emulsione Acquosa

CONFEZIONI

bottiglia 1 l
tanica 5 l

CLASSIFICAZIONE

PERICOLO

REGISTRAZIONE Min. San.

n. 14846 del 31/01/2011



CARATTERISTICHE E MODALITÀ D'IMPIEGO

Fungicida in formulazione concentrato emulsionabile ad azione preventiva, curativa ed eradicante. Viene rapidamente assorbito dagli organi vegetativi e traslocano attraverso lo xilema in direzione acropeta, sfuggendo così al dilavamento e proteggendo la vegetazione che si sviluppa dopo il trattamento. Le dosi si riferiscono all'impiego con pompe a volume normale.

Coltura	Parassita	Dose max. f.c. (ml/hl)	Dose max. f.c. (ml/ha)
Frumento, Segale	Oidio, Ruggini, Fusarium, Septoria	250	1000
Orzo, Avena	Oidio, Ruggini, Fusarium, Septoria	215	865
Melo	Ticchiolatura Oidio	50 80	800 1000
Pero	Ticchiolatura, Maculatura bruna	50 80	800 1000
Albicocco, Pesco e Nettarino	Monilia, Oidio, Botrytis, Ruggine	80	1000
Vite da vino	Oidio	40	400
Carciofo, Melone, Zucchini, Aglio, Peperone	Oidio, Ruggini Ruggine dell'aglio	50	500
Pomodoro	Oidio	100	1000
Tappeti erbosi	Microdochium nivale, Sceloritinia, Rhizoctonia	250	2000

Coltura	N. max. Trattamenti	Volume d'acqua utilizzato (litri ad ettaro)
Frumento, Segale	2	400-600
Orzo, Avena	1	400-600
Melo, Pero, Albicocco, Pesco e Nettarino	3	1000-1250
Vite da vino	3	1000
Carciofo, Melone, Zucchini, Aglio, Peperone	4	800-1000
Pomodoro	3	800-1000
Tappeti erbosi	2	600-800

AVALON 250 EW

COMPATIBILITA': Il prodotto è compatibile con insetticidi e altri fungicidi a reazione neutra.

AVVERTENZA: in caso di miscela con altri formulati deve essere rispettato il periodo di carenza più lungo. Devono inoltre essere osservate le norme precauzionali prescritte per i prodotti più tossici. Qualora si verificassero casi di intossicazione, informare il medico della miscela compiuta.

FITOSSICITA': su melo, in particolari condizioni climatiche, il prodotto può causare rugginosità.

RISCHI DI NOCIVITA': Evitare che donne in età fertile utilizzino il formulato o siano ad esso professionalmente esposte.

INTERVALLO DI SICUREZZA:

- **3 giorni prima del raccolto** per pomodoro, peperone e zucchini;
- **7 giorni** per carciofo, melone, pesco e nettarino, albicocco;
- **21 giorni** per aglio;
- **30 giorni** per vite da vino;
- **35 giorni** per frumento e segale;
- **60 giorni** per pero e melo;
- sospendere i trattamenti a **fine fioritura** per orzo e avena.