

METRONOME PRIME מטרונום פריים

תרכיז מתחלב

קוטל חרקים להדברת מזיקים בירקות, במגו, בתבלינים ובפרחים. פעילות התכשיר להדברת אקריות וכנימת עש הטבק מוגבלת.

| | |
|-------------|---|
| החומר הפעיל | טרפנים סינטטיים הזחים למיצוי מצמח כף האווז |
| התוארית | תרכיז מתחלב המכיל 16.75% חומר פעיל |
| רעילות לאדם | נמוכה |
| מסיסות במים | גבוהה |
| היצרן | Bayer AG, Germany |
| מס' הרשוי | רשיון השירותים להגנת הצומח ולבקורת 11/הצ/4409 |

כללי

מטרונום פריים הינו קוטל חרקים המורכב מטרפנים בהרכב זהה למיצוי מצמח כף האווז. החומר פעיל במגע וגורם לייבוש המזיקים הרגישים, מנגנון הפעולה הכללי מפחית למינימום את הסיכוי לפיתוח עמידות. מנגנון פעולתו מחייב יישום בלחץ גבוה ובנפח תרסיס גבוה והקפדה על כיסוי מלא של המזיקים. משך פעילות החומר קצר ולכן מומלץ בירקות ליישם לפחות 2-3 יישומים באינטרוול של כחמישה ימים, ובמגו 2 יישומים באינטרוול של 10-14 ימים. התכשיר סלקטיבי לדבורים ולאויבים טבעיים. כדי להבטיח פעילות אופטימלית יש ליישם בשעות אה"צ-ערב.



METRANOME PRIME מטרונום פריים

הוראות שימוש

| הגידול | הפגע | המינון (סמ"ק/ד') בנפח תרסיס 50 - 100 ל'ד' | הריכוז (%) בנפח מעל 100 ל'ד' | יישום אחרון לפני הקטיף (ימים) |
|---|--|---|---|----------------------------------|
| עגבניה ⁽¹⁾ , ⁽²⁾ , חציל, פלפל | אקרית אדומה מצויה, כנימת עש הטבק | 500 | 0.5 | 3 |
| עגבניה ⁽²⁾ | טוטה אבסולוטה | - | 0.5 רק בשילוב עם אמפליגו 0.02% | 3 |
| פלפל | תריפס קליפורני | 500 | 0.5 בשילוב טרייסר אולטרה 80 סמ"ק/ד' | 3 |
| כרוב, כרובית, ברקולי, קולורבי ⁽³⁾ | כנימת עש הטבק | 500 | 0.5 | 3 |
| קישוא, מלפפון, אבטיח, מלון | כנימת עש הטבק | 500 | 0.5 | 3 |
| תות שדה | אקרית אדומה מצויה | 500 | 0.5 | 3 |
| מנגו | כנימת המנגו | - | 0.5 | 3 |
| פרחים ⁽⁴⁾ : וורדים, סולידגו, גבסנית | אקרית אדומה מצויה, כנימת עש הטבק | 500 | 0.5 | - |
| תבלינים: בזיל, לואיזה, מנטה, קורנית, רוזמרין, סטיביה, שמיר, כוסברה, סלרי, עירית, בצל ירוק, מנגולד | כנימת עש הטבק, אקרית אדומה מצויה | 500 | 0.5 | 3 |
| שטיפת תבלינים לאחר קטיף⁽⁵⁾: בזיל, מנטה, רוזמרין, קורנית, רוקולה, שמיר, כוסברה | פרודניה, כנימת עש הטבק, כנימות עלה, אקרית אדומה מצויה | - | 1 | - |

הערה חשובה: אין לעלות מעל ריכוז 1% בתמיסת הריסוס
הערות לטבלה

- (1) בעגבניה מומלץ לשלב עם ורטימק 50 סמ"ק/ד' לשיפור הפעילות. אין לשלב בשמן, בתכשיר המכיל כלורותלונל או בתכשיר המכיל אזוקסיסטרובין.
- (2) מטרונום פריים נבדק בזנים: 1125, 1402, יערה, ניקוס, 3834, גלילאה, שנטי, סמדר, 1335. לפני יישום מטרונום פריים בזני עגבניה אחרים, יש לרסס על מספר קטן של צמחים ולעקוב במשך שבוע אם מופיעים סימני פיטוטוקסיות.
- (3) בכרוביים הטיפול בתכשיר גורם לשינוי בגוון העלים לירוק. לשינוי זה אין השפעה על התפתחות הצמחים.



מטרונום פריים METRONOME PRIME

הערות לטבלה המשך:

(4) מפאת ריבוי זנים, לפני יישום בקנה מידה גדול יש לרסס על מספר קטן של צמחים ולעקוב במשך שבוע אם מופיעים סימני פיטוטוקסיות.

(5) **הטבילה תבצע על פי הפרוטוקול המפורט למטה ובהתאם להנחיות המעודכנות של מדריכי גידול התבלינים של שרות ההדרכה והמקצוע במשרד החקלאות ופיתוח הכפר. בחינת כושר ההשתמרות של התבלינים בוצעה על ידי חוקרי המחלקה לאיחסון במכון וולקני.**

א. שוטפים את התוצרת במים ע"י טבילת האגדים בארגזי השדה למשך כשתי דקות להסרת אבק ועלים מנותקים. כדי ליעיל את פעולת השטיפה, יש להוציא את התיבה לשם נגירת המים ולהחזירה שוב. יש להחליף את מי השטיפה כאשר נראית עכירות. שטיפה במים עכורים עלולה לגרום זיהום בקטריאלי ופגיעה באיכות.

ב. מוציאים את הארגזים ומסלקים את עודפי המים ושאריות הלכלוך.

ג. טובלים את הארגזים למשך 3 דקות בתמיסה המכילה 1% מטרונום פריים, יש לטלטל את הארגזים מדי פעם כדי להחזיר את תמיסת התכשיר לתוך האגדים. כדי להימנע מזיהומים בקטריאליים בתמיסה, אין לשמור את מי השטיפה למחרת היום לשימוש חוזר. אם כמות התוצרת לשטיפה גדולה – רצוי להחליף את תכולת מיכלי השטיפה גם במהלך יום העבודה.

ד. מוציאים את הארגזים ומסלקים את עודפי תמיסת הטבילה. **יש להשהות את התוצרת בשלב זה, לפני השטיפה למשך 60 דקות.** טרם שהייה זו חייבים לבדוק אם אין נזקי צריבה. אם יש צריבות – יש לקצר את משך ההשהיה. הכל בהתאם לרגישות התבלין. רוזמרין וקורנית עם מרקם עשבוני, רגישים יותר.

ה. טובלים את הארגזים למשך כדקה במיכל עם מים נקיים המכילים כלור בריכוז של 100 ח"מ חומר פעיל (מוסיפים 15 גר' כלורין ל-100 לי' מים). יש להחליף את מי השטיפה כאשר נראית עכירות ולתקן את ריכוז הכלור במידה ושוטפים כמות גדולה של תבלינים במשך זמן ארוך.

ו. טובלים את הארגזים למשך כדקה במים נקיים לסילוק שאריות של כלור, ומוציאים את הארגזים לסילוק מי הנגר.

ז. מכניסים את ארגזי השדה לייבוש בצנטריפוגה, המכוננת ל 100 הרץ (כ 150 סל"ד) למשך 5 דקות. לאחר הייבוש בצנטריפוגה מעבירים את ארגזי השדה עם התבלינים לחדר קירור למשך הלילה בטמפ' של כ-3 מ"צ טרם האריזה (12 מ"צ לבזיל). במהלך הקירור של תוצרת שעברה צנטריפוגה תחול ירידה נוספת ברטיבות של כ-2%.

ח. אורזים את התוצרת בבטנות המחוררות על-פי הסטנדרט של USDA (חורי מאקרו מרובים) ומחזירים את התיבות לקירור עד המשלוח. לאריזה זו של תבלינים שטופים נמצא יתרון על פני אריזה בבטנות עם חורים זעירים הודות לנידוף יעיל יותר של רטיבות עודפת. יש לנער היטב את האגדים בזמן האריזה על מנת לסלק חלקי עלים מנותקים וגויות חרקים ו/או חרקים שנתרו חיים.



מטרונום פריים METRONOME PRIME

אזהרה

ניתן לשטוף רק תבלינים באיכות התחלתית טובה, ללא שאריות של עלים מנותקים בתחתית האגדים. תבלינים באיכות ירודה, או כאלה שנפגעו מכאנית במהלך האסיף עלולים להיצרב מהתכשיר. בנוסף, תבלינים שרוססו פעמים רבות במהלך הגידול בשמנים צמחיים ו/או EOS פגיעים יותר לטיפול השטיפה. במידה והתבלינים אינם באיכות התחלתית טובה, תהליך השטיפות עלול להחריף את הפחיתה באיכותם.

שילובים

בכרוב ניתן לשלב עם: אמפליגו, אטברון, טיטאן, מוספילן, מין', פרוקליים.

בענבניה ניתן לשלב עם: אמפליגו, דומארק, גופריתר, קוצייד, סקוטר, דיפנדר, פלורומייט.

בפלפל ניתן לשלב עם: מובנטו, ספרטה סופר, אוברון, רופאסט, טרייסר אולטרה.

בבזיל: ניתן לשלב עם ורטימק וקנון.

באבטיח: ניתן לשלב עם ויוואנדו.

בוורדים: ניתן לשלב עם טרייסר אולטרה.

במלפפון: ניתן לשלב עם אגרירון.