

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 CropScience, Germany
מס' הרשוי	רשיון השירותים להגנת הצומח ולבקורת 11/הצ/4020

כללי

מטרונום 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.



הוראות שימוש

הגידול	הפגע	המינון (סמ"ק/ד') בנפח תרסיס 100 - 50 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, ברוקולי, קולורבי (3)	כנימת עש הטבק	500	0.5	3
קישוא, מלפפון, אבטיח, דלעת	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, מנדבילה, סולידגו, ארליה, גבסנית, חרצית	אקרית אדומה מצויה, כנימת עש הטבק	500	0.5	-
תבלינים: בזיל, לואיזה, מנטה, אורגנו, קורנית, רוזמרין, מרוה, סטיביה, שמיר, כוסברה, סלרי, עירית, בצל ירוק, מנגולד	כנימת עש הטבק	500	0.5	3
שטיפת תבלינים לאחר קטיף⁽⁵⁾: בזיל, מנטה, רוזמרין, קורנית, מרוה, טרגון, אורגנו	פרודניה, כנימת עש הטבק, כנימות עלה, אקרית אדומה מצויה	-	1	-

הערות לטבלה

- (1) בעגבניה מומלץ לשלב עם ורטימק 50 סמ"ק/ד' לשיפור הפעילות. אין להוסיף שמן.
- (2) מטרונום נבדק בזנים: 1125, 1402, יערה, ניקוס, 3834, גלילאה, שנטי, סמדר, 1335. לפני יישום מטרונום 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.



הערות לטבלה המשך:

- (4) זני פרחים שנבדקו ונמצא שהשימוש בהם בטוח: ורדים - פלורופי, גרנד פרי, גולדן גייט, מנדבילה - ורודה, סולידגו - גלורי, גבסנית - פרפקטה, חרצית - צהובה.
- (5) **השטיפה (טבילה) תתבצע 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, יש לטלטל את הארגזים מדי פעם כדי להחדיר 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 השהייה זו חייבים לבדוק אם אין נזקי צריבה. אם יש צריבות - יש לקצר את משך ההשהייה. 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' כלורן ל-100 ל' 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, המכוונת 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 בריביות 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 שנותרו חיים.



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

כרוב וכרובית ניתן לשלב עם: אמפליגו, אטברון, טיטאן, מוספילן, מין', פרוקליים, פגסוס ופרוביט.
בענבניה ניתן לשלב עם: אמפליגו, דומארק, בראבו, מנקו-די, ויטן, גופריתר, פיראט, קוצייד, סקיפר.
בפלפל ניתן לשלב עם: מובנטו, ספרטה סופר, אוברון, רופאסט.