



Olio di cipolla

Composizione

Olio di cipolla (*Allium cepa*) 100%

Caratteristiche

Si tratta di un olio utilizzato come fragranza nell'industria alimentare ed è costituito da una miscela complessa di sostanze tra le quali diversi di-trisolfuri. Trova impiego in campo agricolo professionale come repellente olfattivo mascherando ai fitofagi l'odore target specifico di alcune colture. E' disponibile in comode e pratiche fialette monodose da utilizzare in dispenser. L'olio di cipolla rappresenta un valido supporto ai trattamenti chimici tradizionali e, grazie al suo meccanismo d'azione, può essere impiegato in

alternanza o in combinazione agli stessi in un'ottica di gestione delle resistenze.

Modalità e dosi di impiego

L'olio di cipolla deve essere introdotto all'interno di distributori (dispenser) costituiti da piccoli vasi in vetro o plastica, con feritoie per permettere una buona evaporazione. Sono previsti due metodi differenti per la preparazione dei diffusori:

Metodo A) Riempire il dispenser con 20ml (fiala completa) di olio di cipolla.

In alternativa

Metodo B) Riempire il dispenser con 4,4g (1/4 di fiala circa) di olio di cipolla e aggiungere granuli di etilene vinil acetato EVA fino a raggiungere il peso totale di 30g. I granuli migliorano e regolano l'evaporazione.

Coltura

Ombrellifer (Carote, Sedano rapa, Pastinaca, Prezzemolo)

Avversità

Mosca della carota (*Psila rosae*)

Note: Posizionare da 4 a 8 dispenser per ettaro fissandoli a paletti ad una altezza di 30-40 cm dal suolo.

Confezione: Fiale da 20ml

Attenzione: i dati riportati sono indicativi. L'olio di cipolla deve essere impiegato conformemente alle condizioni specifiche indicate nelle conclusioni della relazione di esame sull'olio di cipolla

(SANTE/10615/2018– rev. 1), in particolare le relative appendici I e II.

Sostanza di base consentita ai sensi del regolamento CE 1107/2009

e del documento SANTE/10615/2018– rev. 1.