



# Kusabi

La tua protezione contro l'oidio

# Caratteristiche

KL  
S  
a  
B  
i

COMPOSIZIONE

300 g/L Pyriofenone

FORMULAZIONE

SC

DOSE:

0,3 L/ha

USI AMMESSI:

Vite – contro Oidio

INTERVALLO:

14 giorni

APPLICAZIONE:

Preventiva

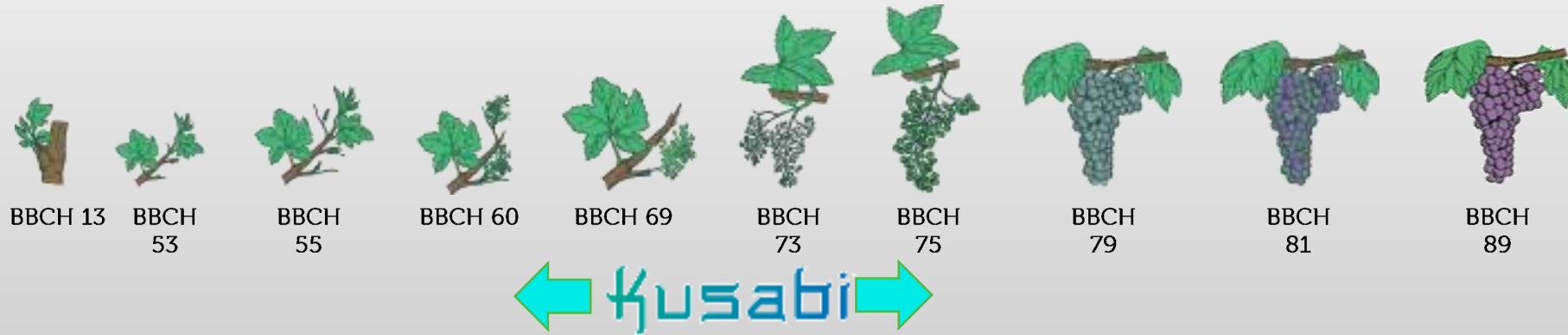
ATTIVITÀ:

Preventiva e curativa

CLASSIFICAZIONE FRAC:

Gruppo B6

# Posizionamento:



Posizionamento flessibile, può essere usato prima, durante e dopo la fioritura

# Punti di forza di **KUSABI**

Pagina superiore



Pagina inferiore

Grande **RESISTENZA AL  
DILAVAMENTO**

**EFFETTO VAPORE**



**EFFETTO  
DURATURO**

**OTTIMA RESIDUALITA'**

# EFFETTO VAPORE (Biorizon)

Risultato dopo inoculo dopo 24 ore dal trattamento



Risultato dopo inoculo dopo 48 ore dal trattamento

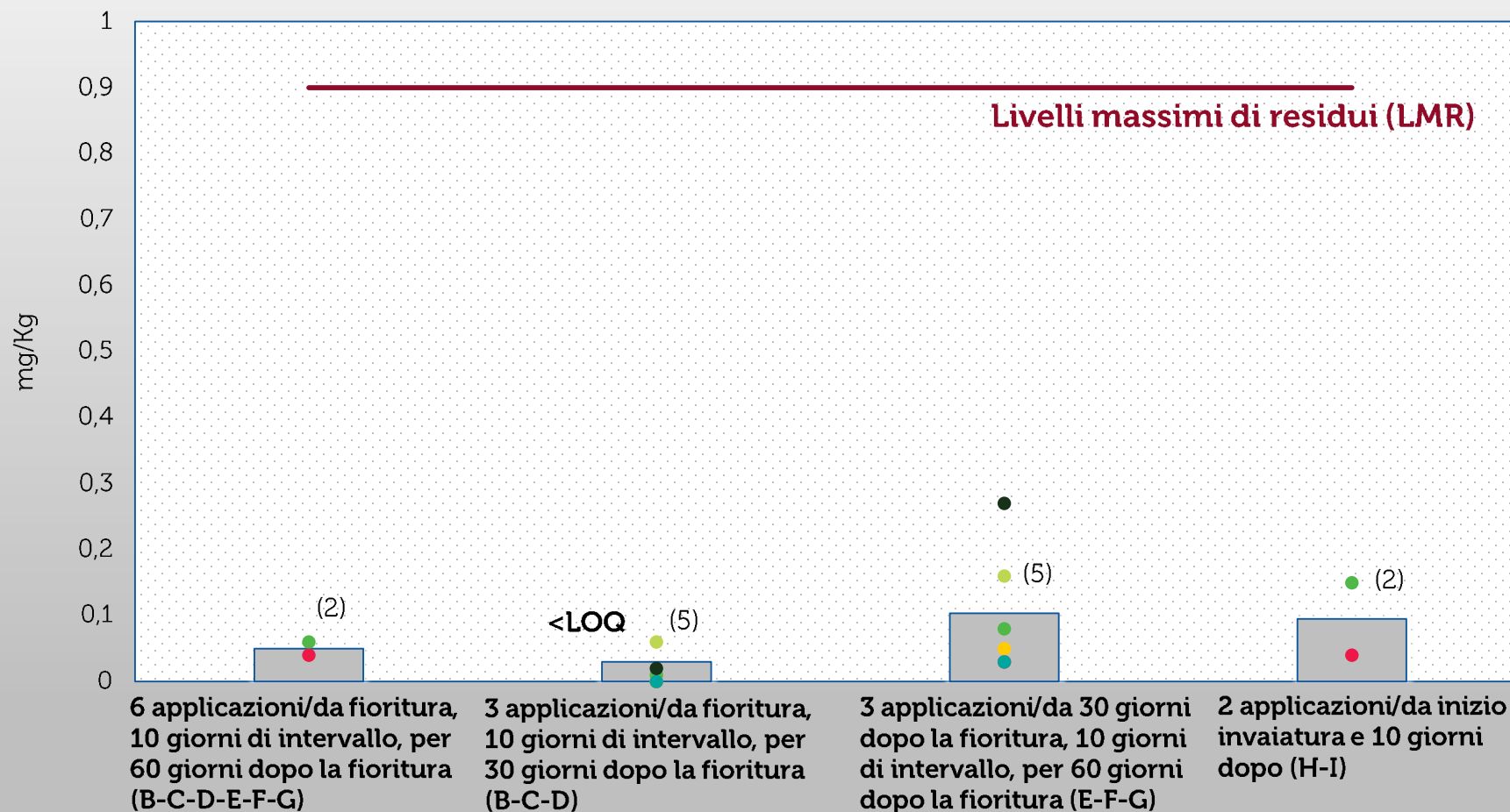


➔ L'EFFETTO DI VAPORE È DIMOSTRATO DALL'ASSENZA DI INFEZIONE NEL RAGGIO ATTORNO AL DISCHETTO TRATTATO

Kusabi



# Residui di Pyriofenone su uva da tavola alla raccolta



□ Average ● IT01 ● IT02 ● IT03 ● IT04 ● ES01 ● ES02

(LOQ = limite di quantificazione equivalente a 0.01 mg/kg)

Kusabi ha  
valori di residui  
molto bassi

# Valori di residui molto bassi per il Kusabi

## Applicazione precoce

Kusabi ha valori di residui molto bassi



3 applicazioni/da fioritura, 10 giorni di intervallo, per 30 giorni dopo la fioritura (B-C-D)

6 applicazioni/da fioritura, 10 giorni di intervallo, per 60 giorni dopo la fioritura (B-C-D-E-F-G)

(LOQ = limite di quantificazione equivalente a 0.01 mg/kg)

Inizio in fioritura



BBCH 60



BBCH 69



BBCH 73



BBCH 75



BBCH 79



BBCH 81

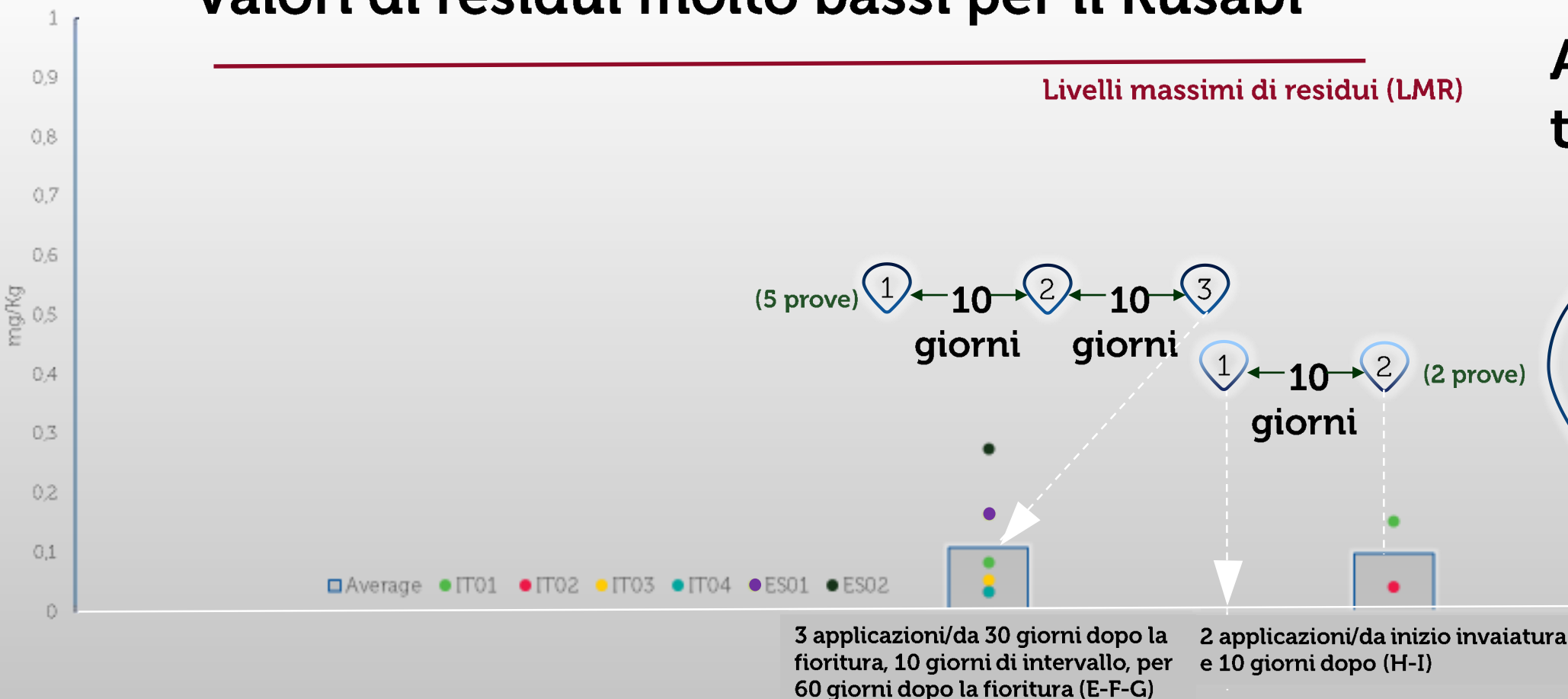


BBCH 89



# Valori di residui molto bassi per il Kusabi

**Applicazione  
tardiva**



Kusabi ha  
valori di residui  
molto bassi

Inizio invaiatura



BBCH 55



BBCH 60



BBCH 69



BBCH 73



BBCH 75



BBCH 79



BBCH 81



BBCH 89



# Valutazione degli effetti indesiderati di KUSABI e quantificazione dei residui nel vino



**KUSABI**  
La tua protezione contro l'oidio

**Effettuate in campo prove con differenti posizionamenti di applicazioni del Kusabi**



Le analisi sono state effettuate in diversi momenti del processo di vinificazione:

1. Sul mosto
2. Durante la fermentazione
3. Sul vino

# Conclusioni: Analisi qualitativa sul mosto (4 prove)

KUSABI non ha avuto alcun effetto negativo sul mosto

- Il contenuto di alcool potenziale del vino è maggiore nelle tesi trattate con KUSABI rispetto al non trattato, ma questa deviazione è spiegata dai vantaggi che KUSABI offre in vigneto
- I parametri non mostrano anomalie nel mosto
- I risultati delle analisi risultano essere omogenei

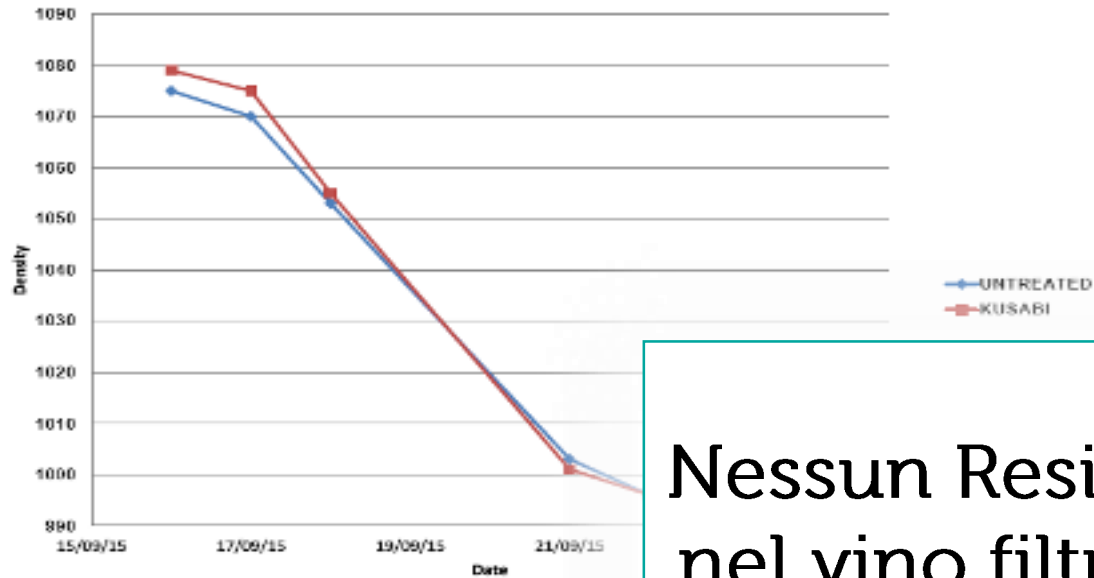
| Parametri                              | Non trattato | (1)<br>FO-04/02/JUI/2015 | (2)<br>FO-06/02/JUI/2015 | (3)<br>SRFR15-314-165FE<br>Tesi 2 | (3)<br>SRFR15-314-165FE<br>Tesi 3 | (4)<br>15BEL07-FR01<br>Tesi 2 | (4)<br>15BEL07-FR01<br>Tesi 3 |
|----------------------------------------|--------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Zucchero g/L                           |              |                          | 187                      | 186                               | 188                               | 239                           | 241                           |
| Densità                                | 1075         | 1079                     |                          |                                   |                                   |                               |                               |
| Contenuto di alcool potenziale (%vol.) | 10.2         | 10.6                     | 11.1                     |                                   |                                   | 14.20                         | 14.30                         |
| pH                                     | 3.04         | 3.02                     | 3.19                     | 3.25                              | 3.2                               | 3.59                          | 3.58                          |
| Acidità totale(g H2SO4 /L)             | 6.0          | 5.9                      | 6.66                     | 5.58                              | 5.52                              | 2.80                          | 2.70                          |
| Azoto assimilabile (mg/L)              |              |                          |                          | 133                               | 113                               | 197                           | 194                           |
| SO2 libero (mg/L)                      |              |                          |                          |                                   |                                   | 39                            | 32                            |
| Potassio mg/l                          | 900          | 1000                     |                          | 1447                              | 1282                              |                               |                               |
| Acido malico g/l                       |              |                          | 6.5                      | 5.7                               | 5.6                               | 1.7                           | 1.8                           |
| Acido tartarico g/l                    |              |                          | 5.4                      | 5.7                               | 5.1                               | 5.6                           | 5.5                           |

FO-04/02/JUI/2015

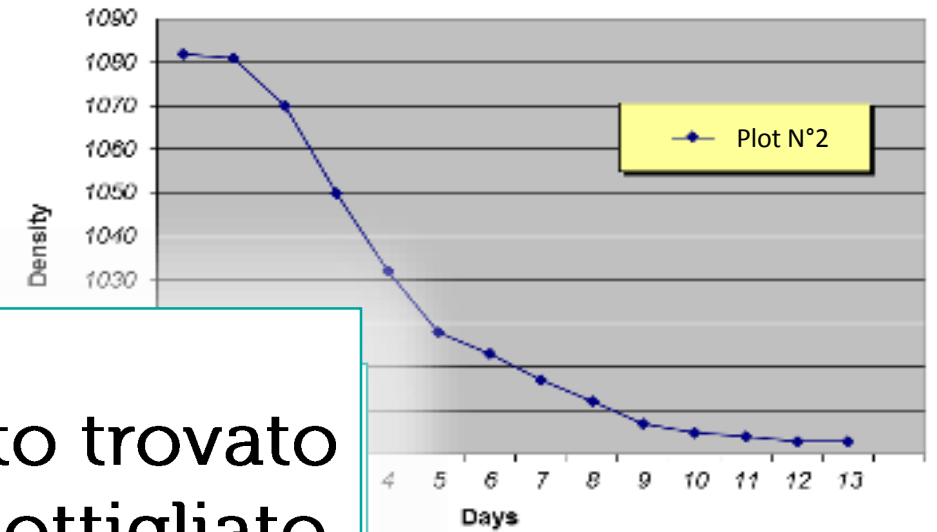
# Fermentazione alcolica e malolattica

FO-06/02/JUI/2015

Fermentation Kinetics on Chardonnay



Fermentation kinetic 15/18/BE/OE/ Amboise



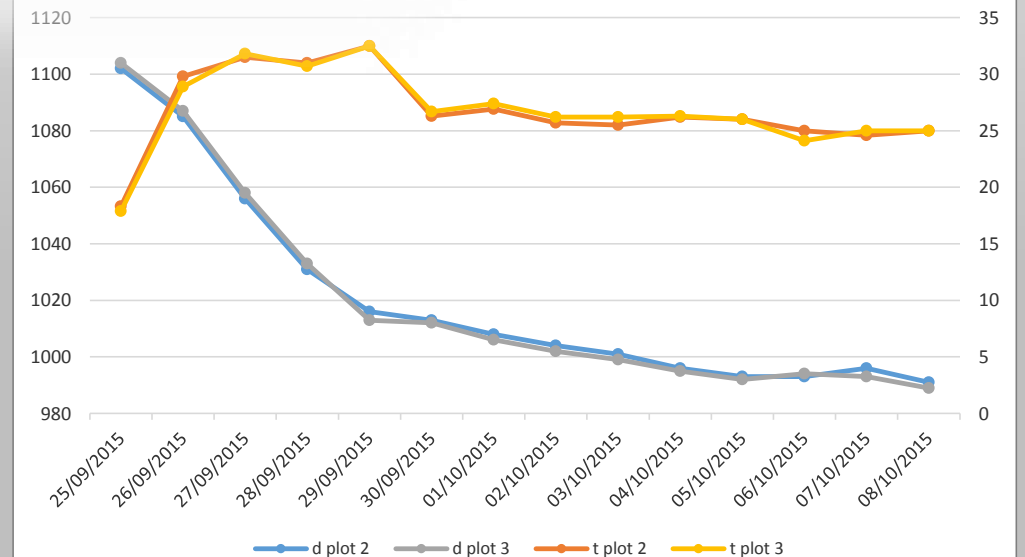
Nessun Residuo è stato trovato  
nel vino filtrato e imbottigliato

SRFR15-314-1

15BEL07-FR01



Kinetic Density/Temperatures



# Import tolerance



USA: 1,5 ppm



CANADA: 1,5 ppm



AUSTRALIA: 0,5 ppm



GIAPPONE: 3 ppm



**BELCHIM**

C R O P   P R O T E C T I O N

[marisa.rotolo@belchim.com](mailto:marisa.rotolo@belchim.com)

For more information, visit [www.belchim.com](http://www.belchim.com)