



Naturalmente, per chi sceglie la qualità



Barletta, 28 gennaio 2020

Nicola Del Vecchio

# Perché SINATA



Ricerca di tecniche più sostenibili

Cresce la richiesta di prodotti di origine naturale

richieste della filiera, ordinanze comunali, disciplinari privati, cittadinanze ...





#### Le richieste dei produttori





#### Viticoltore in produzione integrata

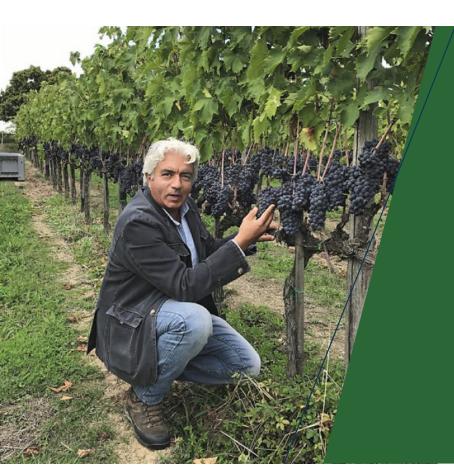
« Devo stare molto attento ai trattamenti finali in campo per non avere problemi di qualità in cantina »

Markus Hofer Azienda Barone Philipp Karl von Hohenbühel -Bolzano



#### Le richieste dei produttori





#### Viticoltore in produzione biologica

« Ho bisogno di una soluzione contro l'oidio per il biologico da poter usare con tranquillità durante tutto il corso della stagione »

Marco Pierucci Consulente Azienda bio Podere di Pomaio - Arezzo



#### Le richieste dei produttori





#### Produttore di uva da tavola

« Le richieste della Grande Distribuzione sono sempre più pressanti per ridurre gli input chimici sul grappolo »

Chiara Redavid Azienda agricola F.11i Redavid - Rutigliano (Bari)

# Da Bayer SINATA

#NaturalmenteSonata



#### Tutto parte dalla Natura...





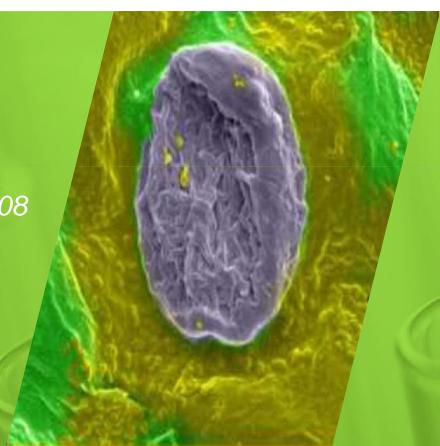


#### ...la Natura ispira la Scienza



Da Bayer l'unico antioidico biologico a base di Bacillus pumilus, ceppo QST 2808

- // spore vive
- // composti antifungini tipici del ceppo QST 2808 (Ammino-zuccheri)
- // coadiuvanti che migliorano la qualità del formulato (stabilità, adesività sulla superficie fogliare)
- // formulazione liquida certificata



## SINATA

#NaturalmenteSonata



#### Scheda tecnica



Antioidico naturale	
Composizione	Bacillus pumilus ceppo QST 2808 14,35 g/l
Formulazione	Sospensione concentrata
Registrazione	N. 17350 del 4 novembre 2019
Colture	Vite, fragola, frutti di piante arbustive, piccoli frutti, pomodoro, melanzana, peperone, cetriolo, zucchino, melone, cocomero, zucca
Dose d'impiego	Vite 5 I/ha - Altre colture 5-10 I/ha

## SINATA

#NaturalmenteSonata



## L'azione biologica combinata di tre meccanismi d'azione



#### 1. prevenzione della germinazione delle spore del fungo:



gli AMMINO-ZUCCHERI, composti antifungini tipici del ceppo QST 2808, bloccano gli enzimi responsabili della formazione della parete cellulare del fungo impedendone lo sviluppo



## L'azione biologica combinata di tre meccanismi d'azione



#### 2. competizione spaziale e nutrizionale:



le **SPORE** di Sonata formano una barriera fisica tra la pianta ed il fungo ed impediscono germinazione, crescita miceliale e successivo insediamento del patogeno nei tessuti vegetali



## L'azione biologica combinata di tre meccanismi d'azione



#### 3. induzione di resistenza sistemica:



Sonata stimola la pianta a produrre ACIDO JASMONICO che, diffondendosi al suo interno, induce reazioni di difesa dagli attacchi di microrganismi patogeni.



#### I vantaggi rispetto allo zolfo



#### ZOLFO

Poco attivo a basse temperature

Rischio fitotossicità ad alte temperature

Irritante e con odore sgradevole

Uva vino: possibile influenza negative sui parametri qualitativi del vino

Uva tavola: corrode le plastiche di copertura

## **S**NATA

- Attività slegata dalla temperatura
- Non fitotossico su vegetazione Selettivo su insetti utili (fitoseidi)
- \_ Inodore e non irritante

Uva vino: nessuna interferenza con profilo aromatico del vino

Uva tavola: non rovina le plastiche di copertura

# Quando applicare SINATA

#NaturalmenteSonata



#### Strategia di difesa integrata



#### Applicazioni preventive, alla dose di 5 l/ha per max 6 trattamenti/anno.



Ottima attività anche nei trattamenti iniziali

Nessun residuo alla raccolta

Nessun problema in cantina

Nessun problema di fitotossicità



#### Strategia di difesa biologica



#### Applicazioni preventive, alla dose di 5 l/ha per max 6 trattamenti/anno.



Trattamenti iniziali:

ottima attività

anche a basse temperature

Trattamenti estivi:
nessun problema
di fitotossicità

Trattamenti finali: nessun residuo



#### Prove di vinificazione

Prove SAGEA in Italia e Spagna



i vini ottenuti da uve trattate con Sonata esprimono in maniera più pronunciata le caratteristiche di alcune componenti aromatiche che li contraddistinguono

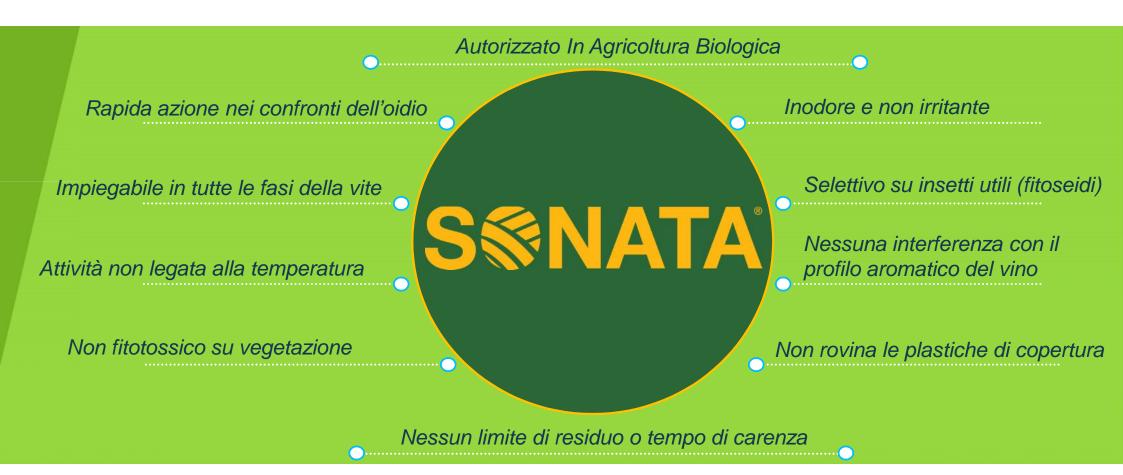
Sonata non interferisce con i processi di vinificazione e può quindi essere utilizzato nei trattamenti finali prima della raccolta, senza doversi preoccupare di possibili ripercussioni sulle attività di cantina.





#### Le caratteristiche uniche







#### GRAZIE PER L'ATTENZIONE

SENATA

Naturalmente, per chi sceglie la qualità

#NaturalmenteSonata