

MitoBAR

Pflanzenstärkungsmittel zur Verminderung der Keimungsaktivität von Kartoffeln



- **MitoBAR** reduziert die Keimungsaktivität der Kartoffeln auf natürliche Weise.
- **MitoBAR** ist zur Anwendung bei Speise-, Wirtschafts- und Pflanzkartoffeln geeignet. Mit **MitoBAR** behandelte Pflanzkartoffeln entfalten ihre Keimfähigkeit nach dem Auspflanzen erneut.
- **MitoBAR** hemmt nachhaltig die Verdunstung des Wasseranteils und vermindert Gewichtsverlust während der Lagerung.
- **MitoBAR** verlangsamt die Stoffwechselprozesse, verzögert das natürliche Altern der Knollen und hält die behandelten Kartoffeln länger frisch.
- **MitoBAR** enthält ausschließlich Stoffe natürlicher Herkunft.
- **MitoBAR** vermindert das Eindringen von Fäulnisregnern.
- Keine Wartezeiten, keine Kennzeichnungspflicht.
- **MitoBAR** verursacht keinen Fremdgeschmack oder Fremdgeruch.
- Der Nitratgehalt, der Gehalt an reduzierenden Zuckern und an Disacchariden wird nicht verändert.

MitoBAR – NATÜRLICHE KEIMHEMMUNG

MitoBAR ist ein Pflanzenstärkungsmittel zur Anwendung bei *Speise-, Wirtschafts- und Pflanzkartoffeln*. *Mit MitoBAR behandelte Pflanzkartoffeln entfalten ihre Keimfähigkeit nach dem Auspflanzen erneut.*

MitoBAR besteht aus Pfefferminzölextrakt und pflanzlichen, ungesättigten Fettsäureverbindungen, gelöst in langkettigen Alkoholen.

MitoBAR bildet auf den zur Einlagerung bestimmten Kartoffeln einen dünnen, geschlossenen Film und hemmt dadurch nachhaltig die Verdunstung des Wasseranteils. Deshalb bleiben die Kartoffeln deutlich länger frisch und der Alterungsprozess wird verzögert.

Das in **MitoBAR** enthaltene Pfefferminzöl

- reduziert die Keimungsaktivität,
- wirkt desinfizierend,
- vermindert das Eindringen von Krankheitserregern.

Die Schutzdauer beträgt – je nach Temperatur und Kartoffelsorte – etwa 3 Monate.

MitoBAR ist zulässig zur Anwendung im ökologischen Landbau.

MitoBAR ist vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Braunschweig als Pflanzenstärkungsmittel registriert (Listungs-Nr. 5581-00).

MitoBAR

Pflanzenstärkungsmittel zur Verminderung der Keimungsaktivität von Kartoffeln



ANWENDUNG

MitoBAR ist eine anwendungsfertige, flüssige Formulierung. **MitoBAR** wird bei der Einlagerung der Kartoffeln unverdünnt auf die Knollen gesprüht. Die Knollen sollen trocken und sauber sein. Anhaftende Erde mindert die Wirkung. **MitoBAR** wird mit speziellen Anwendungsgeräten ausgebracht. Zur Ausbringung von **MitoBAR** ist das „PIEPER-DOES-Rotationssprüngerät“ geeignet. Um eine gleichmäßige Verteilung des Präparates auf den Kartoffeln zu gewährleisten, wird die Sprühhvorrichtung möglichst an der Stelle installiert, an der die Kartoffeln häufig gewendet werden, z. B. am Ende des Enterders. Zum Vermeiden von Abdrift Spritzkabinen benutzen.

AUFWANDMENGE

Die Aufwandmenge beträgt 100 ml **MitoBAR** je Tonne Kartoffeln.

Das Sprühvolumen (Präparatmenge) wird durch Auslitern des Präparatdurchflusses (Leistung des Anwendungsgerätes) der Einlagerungsmenge pro Zeiteinheit angepasst.

Einlagerungsmenge Kartoffeln in t/Stunde	Bedarf MitoBAR	Präparatmenge in ml/Minute
5	500 ml	8,3
10	1000 ml	16,7
15	1500 ml	25,0
20	2000 ml	33,3
30	3000 ml	50,0

ANWENDUNGSZEITPUNKTE

Zur Einlagerung:

- bei sehr triebigen Sorten
 - zur Keimverzögerung, bis die gewünschte Lagertemperatur erreicht ist
 - Anwendung bereits unmittelbar nach der Ernte möglich
 - auch bei dünnchaligen und empfindlichen Sorten
- bei ruhigeren Sorten
 - zur Verminderung von Gewichtsverlust
 - zur Keimverzögerung

Bei der Aufbereitung und nach dem Entkeimen:

- zum Schutz der Verletzungsstellen vor dem Eindringen von Krankheitserregern
- zur weiteren Keimverzögerung, bis zur Pflanzung oder Vermarktung
- zur Verminderung von Gewichtsverlust

Wartezeit und Kennzeichnungspflicht: Keine Wartezeit, keine Kennzeichnungspflicht. Bei der Anwendung nach der Gebrauchsanleitung hinterlässt **MitoBAR** keine schädlichen Rückstände.

Packungsgrößen: 1, 10 und 25 Liter Weißblechkannen

Lagerung: Verschlussene Verpackungen frostfrei und bei Temperaturen unter 25 °C lagern

Hersteller: Frowein GmbH & Co. KG, Am Reislebach 83, D-72461 Albstadt-Tailfingen