

VESPOKIL

LÍQUIDO ATRAYENTE CONCENTRADO BASADO EN PRODUCTOS DE ORIGEN ALIMENTARIO PARA EL CONTROL DE AVISPAS Y MOSCAS DE LA FRUTA.

El atrayente alimentario debe ser usado en el interior de dispositivos de control para el control integrado de plagas en cumplimiento de la NORMA UNI EN 16636:2015, que debe ser aplicada para controlar con regularidad la presencia de parásitos en un lugar específico durante un tiempo definido.

CARACTERÍSTICAS

VESPOKIL debe ser utilizado en el interior de trampas para avispas y moscas de la fruta.

El dispositivo ideal para ello es la trampa Apple trap.

- Cebo muy atrayente.
- Es fácil de usar.
- Carece de impacto ambiental.

Las avispas y moscas de la fruta, entrarán en la trampa, atraídas por el atrayente. y morirán ahogadas.

COMO USAR

Situar Vespokil en interior de la trampa, a las dosis aconsejadas de dilución.

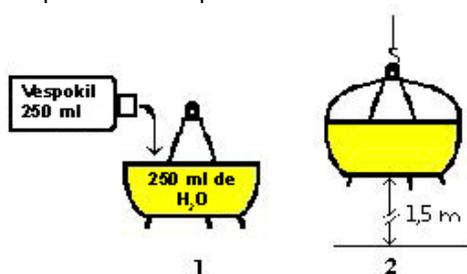
Colocar las trampas en las zonas que frecuenten las avispas o moscas de la fruta.

- Fábricas y almacenes de frutas, verduras, carne, cerveza, vino, alcohol y azúcares fermentables en general.
- Huertos, jardines, parques.
- Terrazas, azoteas, etc.

1. Vierta 250 ml de Vespokil (la mitad de la botella) dentro de la Trampa Apple trap y diluir en 250 ml del agua.

En caso de utilizar el producto en otras trampas, mantenga la misma dilución en agua, a razón de 1:1.

2. Coloque la trampa a 1,5 m de altura, fácilmente controlable, protegida del sol, situándolas en el flujo del aire (por ejemplo, bajo los árboles). Una vez hecha la dilución, las avispas y moscas de la fruta serán atraídas por el aroma que desprende la trampa.



3. Comprobar la trampa cada siete días para ver la cantidad de insectos capturados.
4. Reemplazar el cebo atrayente, una vez la trampa esté llena de insectos, se seque, o después de dos semanas.

Periodo aconsejado de monitoreo: de febrero a octubre, en función de las temperaturas.

COMPOSICIÓN

El producto se compone de

Agua, azúcar, alcohol etílico, vinagre de manzana, glutamato sódico, aromatizantes, E122

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, a una temperatura por debajo de 25° C y una humedad relativa por debajo del 55%. En buenas condiciones de almacenamiento, el producto tienen una vida útil de tres años, siempre que no se manipule el envase original.

