

# Fysium®

## Reifeverzögerung mit dem 1-MCP von PLANTAN

### Längere Vermarktungsfenster und weniger Verluste - Mit Fysium® ist die Zeit auf Ihrer Seite!

Bei der Vermarktung von frischem Obst und Gemüse ist Zeit der wichtigste Faktor. Nur Ware erntefrischer Qualität hat das Potential höchste Erlöse zu erwirtschaften. Mit Fysium® ist die Zeit auf Ihrer Seite. Das in Fysium® enthaltene 1-MCP verzögert den Reifeprozess. So können auch zu späten Zeitpunkten in der Saison lukrative Vermarktungsfenster abgewartet und flexibel genutzt werden. Dadurch werden Verluste minimiert und Umsätze maximiert. Fysium® bietet die höchste Präzision bei der 1-MCP-Anwendung und setzt auf innovative Technik und ein umfangreiches Serviceangebot – denn Zeit ist kostbar!

- **Erntefrische Qualität durch Reifeverzögerung**
- **Erweitert das Vermarktungsfenster**
- **Präzise und effizient in der Anwendung**



# FYSIUM™

**Wirkstoff:**

976,5 g/kg 1-Methylcyclopropan

**Formulierung:**

Gaserzeugendes Produkt

**Kulturen:**

Apfel, Zwetschge, Mirabelle

**Indikationen:**

Erhaltung der Qualität, Verlängerung der Lagerfähigkeit

**Aufwandmenge:**

1,46 mg/m<sup>3</sup> (0,65 ppm)

**Anwendung:**

Apfel: 2 x;  
Zwetschge, Mirabelle: 1 x;  
Mit speziellem Gerät (Fysium® Generator)  
2 h Begasungsdauer,  
24 h geschlossener Raum

**Anwendungszeitpunkt:**

nach der Ernte

Weitere Informationen finden Sie unter [www.plantan.de](http://www.plantan.de), in der Produktinformation und im Sicherheitsdatenblatt. Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung bitte stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Ein Phänomen, das jeder kennt: Legt man Äpfel neben grüne Bananen, reifen diese schneller. Grund dafür ist die Abgabe des Botenstoffs Ethylen durch den Apfel. Findet das Ethylen einen passenden Rezeptor (Protein in der Zellmembran), werden in dem Obst Reifesignale aktiviert. Das gleiche passiert im Apfellaager. Um das Obst aber möglichst lange in frischer Qualität lagern und vermarkten zu können, muss die Reife herausgezögert werden. Der Wirkstoff 1-MCP im Fysium® verzögert die Reife, indem er die Ethylenrezeptoren besetzt, jedoch dabei keine Reifesignale auslöst. Das Obst bleibt länger frisch, knackig und saftig.



MIT PRÄZISER  
TECHNOLOGIE FÜR  
OPTIMALE  
DOSIERUNG

## Optimaler Einsatzzeitpunkt für die Fysium®-Anwendung

	Stärkeabbauwert Eurofru (1-10)		Fruchtfleischfestigkeit (kg/cm <sup>2</sup> )	Zuckergehalt (°Brix)	Maximaler Zeitraum
	Min.	Max.			
<b>Boskoop</b>	4	6	8,0	11,5	5
<b>Elstar*</b>	3	5	6,0	11,5	7
<b>Fuji</b>	7	9,5	7,5	12,0	7
<b>Gala*</b>	5	7	7,0	11,5	7
<b>Golden Delicious*</b>	6	8	6,5	11,5	7
<b>Greenstar®/Nicogreen</b>	4	7	7,0	10,0	7
<b>Holsteiner Cox</b>	4	6	6,5	11,5	7
<b>Idared</b>	5	7	6,5	11,0	7
<b>Jonagold/RED PRINCE®</b>	7	9	6,5	11,5	7
<b>JUNAMI®</b>	4	6	6,0	12,5	7
<b>KANZI®</b>	4	6	7,0	12,0	7
<b>Pinova/EVELINA®</b>	6	7	6,5	11,5	7
<b>RUBENS®</b>	**	**	7,0	11,5	7
<b>RubINETTE</b>	5	6	6,0	12,5	7
<b>Shampion</b>	5,5	7	6,5	12,5	7
<b>Topaz</b>	5	7	7	12,5	7
<b>WELLANT®/Fresco</b>	6	8	6,5	14	7

\* inkl. Mutanten

\*\*Befolgen Sie regionale Hinweise

