

## Фитомаг, ТАБ

Наименование	<b>Фитомаг, ТАБ</b>	Группа	<b>Регуляторы роста растений</b>
Препаративная форма	<b>таблетки</b>	Действующее вещество	<b>1-метилциклопропен</b>
Содержание действующего вещества	<b>15 г/кг</b>	Регистратор	<b>ООО "ФитомагИнтер"</b>
Класс опасности	<b>4/-</b>	Срок окончания регистрации	<b>08.10.2030</b>
Номер государственной регистрации	<b>741-07-3240-1</b>		

### Назначение

Культура (обрабатываемый объект)	Вредный объект (назначение)	Норма применения препарата	Способ и время обработки	Срок ожидания (кратность обработок)	Сроки выхода для ручных (механизированных) работ
Яблоня (плоды)	Торможение процессов послеуборочного созревания и старения плодов, сохранение товарных качеств яблок (твердости, плотности, консистенции мякоти плодов), продление сроков хранения	1 таблетка (10 г)/4,9 т (24,5 м3 объема камеры)	Обработка плодов перед закладкой на хранение или транспортировкой в холодильной герметичной камере при температуре +1 до +15°C в течение 24 часов не позднее чем через 7 дней после сбора урожая. Расход рабочей жидкости – 250-300 мл/4,9 т (24,5 м3 объема ка	-(1)	через 15 минут после проветривания
Яблоня (плоды)	Торможение процессов послеуборочного созревания и старения плодов, сохранение товарных качеств яблок (твердости, плотности, консистенции мякоти плодов), продление сроков хранения	1 таблетка (20 г)/9,8 т (49 м3 объема камеры)	Обработка плодов перед закладкой на хранение или транспортировкой в холодильной герметичной камере при температуре +1 до +15°C в течение 24 часов не позднее чем через 7 дней после сбора урожая. Расход рабочей жидкости – 500-600 мл/9,8 т (49 м3 объема каме	-(1)	через 15 минут после проветривания



Культура (обрабатываемый объект)	Вредный объект (назначение)	Норма применения препарата	Способ и время обработки	Срок ожидания (кратность обработок)	Сроки выхода для ручных (механизированных) работ
Яблоня (плоды)	Торможение процессов послеуборочного созревания и старения плодов, сохранение товарных качеств яблок (твердости, плотности, консистенции мякоти плодов), продление сроков хранения	1 таблетка (40 г)/19,6 т (98 м3 объема камеры)	Обработка плодов перед закладкой на хранение или транспортировкой в холодильной герметичной камере при температуре +1 до +15°С в течение 24 часов не позднее чем через 7 дней после сбора урожая. Расход рабочей жидкости – 1000-1200 мл/19,6 т (98 м3 объема к	-(1)	через 15 минут после проветривания

#### Аналоги

СмартФреш ПроТабс, ТАБ    Фитомаг, П    Фитомаг-Пак, П    Фреш Форма, П    Харвест Смарт, П    ПроФреш, П

#### Альтернативы

Фитомаг-Эко, П

