



# 1,4SIGHT<sup>®</sup>

## Laat ze in rust!

- Uitstekende natuurlijke kiemrust verlenger
- Nieuwe werkwijze
- Ideaal bij de start van de bewaring
- Minder bewaarverliezen en behoud van kwaliteit

[www.agro.basf.be](http://www.agro.basf.be)

 **BASF**

We create chemistry

# 1,4SIGHT®

## De natuurlijke kiemrust verlenger voor aardappelen tijdens de bewaring

**1,4SIGHT®** bevat 98 % 1,4-dimethylnaftaleen (1,4DMN) en geeft een natuurlijke langdurige kiemrust bij aardappelen. 1,4DMN komt van nature voor in aardappelen. 1,4DMN onderdrukt de kieming, de ademhaling wordt verlaagd en de aardappelen komen tot rust. Een lagere ademhaling geeft minder uitdroging en dus ook minder verliezen en dus een betere kwaliteit.



## De toepassing van 1,4SIGHT®

**1,4SIGHT®** is erkend aan 20 ml/ton aardappelen per behandeling en maximum 6 toepassingen per jaar. Het product werkt in de gasfase en de toepassing dient te gebeuren met een vernevelapparaat. **1,4SIGHT®** kan bij de start van het inschuren worden toegepast vanaf het ogenblik dat de aardappelen droog zijn (2 tot 10 dagen na het inschuren). Er is geen gevaar voor schilbrand.

- Een herbehandeling dient te gebeuren wanneer de eerste herkieming (witte punt) waargenomen wordt.
- Het interval is afhankelijk van de variëteit en bedraagt 4 tot 6 weken of langer wanneer de aardappelen in rust blijven.
- De wachttijd voor verhandeling bedraagt 30 dagen.

## Proefresultaten van 1,4SIGHT®

### Voorkomen van kiemen

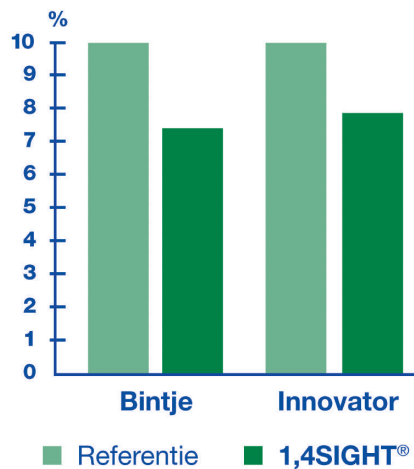


Innovator met referentie

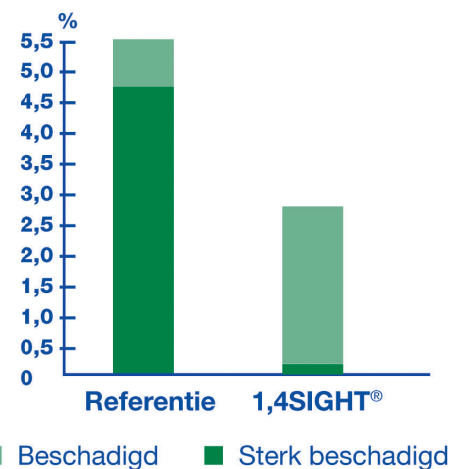


Innovator met 1,4SIGHT®

### Gewichtsverlies



### Drukplekken



**1,4SIGHT®** geeft een uitstekende kiemrust verlenging, waardoor minder gewichtsverlies en een vermindering van het aantal drukplekken in vergelijking met de referentie.

## Voordelen van 1,4SIGHT®

- + Uitstekende natuurlijke kiemrust verlenger
- + De aardappelen blijven in rust
- + Vermindert het probleem van interne kieming
- + Ideaal bij de start van de bewaring
- + Minder bewaarverliezen
- + Minder veroudering
- + Minder drukplekken
- + Optimale bak-en frietkwaliteit
- + Uitstekend uitstalleven
- + Toepasbaar op alle variëteiten

