

**Décamp'**  
RADICAL

325 17

## MALADIES LÉGUMES & FRUITS

### Substance de base

Les substances de base sont des substances actives, naturellement présentes dans l'environnement. Elles peuvent être d'origine alimentaire, végétale, animale ou minérale.

### Le bicarbonate de sodium

Reconnu pour ses nombreuses vertus, il peut être utilisé dans la maison pour nettoyer les feuilles de vos plantes (élimine efficacement les poussières, la graisse, et les effets de la pollution).

Contre les maladies fongiques, son application dès les premiers symptômes, permet de bloquer le développement des maladies (mildiou et oïdium sur légumes, oïdium de la vigne, tavelure du pommier) qui peuvent attaquer les végétaux.

Enfin, il prolonge la durée de vie de vos fruits et légumes après récolte.

	STADE D'APPLICATION	DOSAGE	APPLICATIONS/AN
Oïdium et Mildiou des légumes Tomates, Poivrons Courgettes, Choux Laitue, Persil	De l'apparition des feuilles jusqu'à la maturation complète des légumes	25 g à diluer dans 2,5L d'eau pour 50 m <sup>2</sup>	1 à 8 applications à intervalle minimum de 10 jours
Oïdium et Mildiou des fruits Fraises, Framboisiers, Groseillers, Pommiers	De l'apparition des feuilles jusqu'à la maturation complète des fruits	25 g à diluer dans 2,5L d'eau pour 50 m <sup>2</sup>	1 à 8 applications à intervalle minimum de 10 jours
Conservation des fruits et légumes	Après récolte, par trempage ou pulvérisation	25 g à diluer dans 1 à 2L d'eau	1 à 2 applications à intervalle minimum de 10 jours

Substance de base approuvée en vertu du règlement (CE) N°1107/2009 et du règlement d'exécution (UE) N°2069/2015 du 17 novembre 2015.  
L'utilisation du bicarbonate de sodium est autorisée dans les conditions spécifiques précisées dans le rapport d'examen SANTE/10467/2015.

**Décamp'**<sup>®</sup>  
RADICAL

**PRÉCAUTION D'EMPLOI :**

- Ne pas traiter dans un délai de 1 jour avant la récolte.
- Bien laver les fruits ou les légumes avant consommation.
- Stocker à l'abri du gel et de l'humidité.

**CONSIGNE DE SÉCURITÉ :**

- Ne pas ingérer. Impropres à la consommation humaine.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Conserver à l'écart des aliments et boissons.
- Se laver les mains après usage.
- Éliminer l'emballage dans des endroits appropriés suivant la réglementation locale.

N° lot et date de fabrication : voir sur l'emballage