

BOLETÍN TÉCNICO

MARDEL

SELLADOR DE LATEX EN FRUTAS

DESCRIPCIÓN

Es un sellador de látex formulado a base de compuestos biodegradables de baja toxicidad. **MARDEL** cumple las funciones de sellador de látex. Protege la fruta de látex de campo. Se puede aplicar directamente para eliminar el látex o por remojo en frutas como Mango u otras que producen látex.

USOS E INSTRUCCIONES

Aplíquese puro para sellar el pinzote o diluido 1 parte de producto en 2 partes de agua en Banano.
En Mango 450 cc por estañon de agua (208 litros de agua) Mezclar bien.

PRECAUCIONES

Manténgase fuera del alcance de los niños. Almacene en lugar fresco a menos de 52 °C. Mantenga bien tapado e identificado.

COMPONENTES

Sulfonato de sodio, espesantes, sales de aluminio, inhibidor de corrosión, agua y colorante.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Apariencia: Líquido transparente amarillo
pH: 4 - 5
Gravedad específica: 1.029 g / mL.

PRIMEROS AUXILIOS

En caso de contacto ocular lávese inmediatamente con agua por espacio de 15 minutos abriendo con las manos los párpados. Si persiste la irritación consulte con un oftalmólogo. En caso de ingestión no provoque vómito tome abundante agua y llame inmediatamente un médico y comuníquese de inmediato con el **Centro Nacional de Intoxicaciones al 2223-1028** y aporte la etiqueta.