



## Surround gegen die Kirschessigfliege (KEF) im Weinbau 2023

Notfallzulassung vom 05.07.2023 nach Artikel 53 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009, gültig vom 05.07.2023 bis zum 01.11.2023

### Wirkungsweise

Surround (95% hochreines Kaolin) wird per Spritzung appliziert, sodass auf den Weinbeeren ein möglichst dichter repellenter Belag entsteht. Surround führt zu einem ausgeprägten Putzreflex, der die Nahrungsaufnahme und Paarung der Insekten stört.

### Dosierung:

Surround (zugelassene Aufwandmenge: 24 kg/ha, spritzen oder sprühen) muss präventiv ab Stadium Farbumschlag (BBCH 81) bis zur Lese aufgebracht werden. Nach Niederschlag ist der Belag zu kontrollieren und ggf. die Spritzung zu wiederholen (max. 2 Anwendungen).

### Herstellung der Spritzbrühe

Wasser vorlegen und Surround bei laufendem Rührwerk langsam in die halb gefüllte Spritze einrieseln lassen. Restwasser auffüllen und Tankmischung sofort und bei laufendem Rührwerk ausbringen.

### Applikationstechnik

- Ein möglichst dichter Spritzbelag ist Voraussetzung für eine gute Wirkung
- Wassermenge bei der Applikation: 300 - 400 l/ha, bis kurz vor Tropfnässe spritzen
- Düsenteknik: Kegel-, Flachstrahl oder Doppelflachstrahldüsen
- Spritzdruck: 5 – 8 bar, ohne Gebläseunterstützung
- Nur die Traubenzone behandeln, **Traubenzone vor Anwendung gut auslauben**

### Anwendungsempfehlungen

- Botrytisbehandlungen vor Einsatz abschließen
- Nicht mit anderen Pflanzenschutzmitteln mischen
- Zur Verbesserung der Haftung und Verteilung bzw. längeren Dauerwirkung ein zugelassenes Netz- und Haftmittel zusetzen
- In der Nähe von Wohngebieten und Wanderwegen ggf. Informationstafeln aufstellen (Erklärung des weißen Belages)

### Ihre Zusatznutzen mit Surround

- kein negativer Einfluss auf die Vinifikation oder die Qualität des Weins
- Schutz auch vor Wespenfraß
- keine Rückstands- und Resistenzproblematik
- schafft trockenes Mikroklima in der Traubenzone (Botrytisvorbeuge)
- erhöht die Abstrahlung von Sonnenlicht = Sonnenschutz
- reduziert die Temperatur in den Weinbeeren. Die Trauben veratmen weniger Zucker und Säure und bilden – nachweisbar – mehr rote Farbstoffe