



Surround® gegen die Kirschessigfliege (KEF) im Weinbau 2022

Notfallzulassung vom 22.06.2022 nach Artikel 53 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009, gültig vom 01.07.2022 bis zum 29.10.2022

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