

La formulation pépite : des bénéfices uniques

Sécurité

01.01.2009

La formulation pépite® est une technologie développée exclusivement par Syngenta.

Un procédé industriel spécifique confère aux pépites un rapport optimal entre mouillabilité et dispersibilité dans l'eau pour une bouillie plus homogène et d'une grande facilité d'emploi.

Le procédé de **granulation en pépite** s'effectue à basse température (60°C alors que les granulés extrudés sont obtenus autour de 120°C). Il permet d'agréger des particules de matières actives de très petites tailles (2 à 3 microns contre environ 5 microns pour des poudres).

Cela donne un granulé **dur en surface mais suffisamment poreux pour une bonne dispersibilité des particules** dans l'eau.

Ces propriétés lui confèrent des bénéfices uniques :

- Moins de poussières lors des manipulations,
- Très bonne conservation des propriétés de la matière active (non dégradée par la chaleur),
- Meilleure fluidité (pas de bouchage des jets),
- Meilleure couverture du végétal. Celle-ci accroît la résistance au lessivage et optimise l'efficacité,
- Ne craint pas le gel,
- Ne sédimente pas, contrairement à certaines formulations liquides,
- Rinçage des emballages facilité car la vidange est quasiment totale,
- Possède une très bonne compatibilité avec les principaux produits phytosanitaires.

