

suprema



BIOPLANET
insectes utiles

info@bioplanet.fr
www.bioplanet.eu

CONTENU

- 1 piège à assembler
- 1 onglet de surveillance de capture

ASSEMBLAGE

1. Montez le dispositif d'entonnoir sur le corps principal du piège en le bloquant dans les joints.
2. Montez le couvercle circulaire du piège en insérant complètement les quatre pieds dans les joints appropriés.
3. Puis insérez le panier dans le trou prévu sous le couvercle circulaire.
4. Fixez les fils de support en enfilant les extrémités dans les deux anneaux opposés sur le couvercle.

ACTIVATION

1. Ouvrez l'emballage de la phéromone, utilisez des gants pour ne pas contaminer la phéromone et ainsi réduire son efficacité.
2. Insérez la phéromone dans le panier du piège.
3. Insérez le panier dans le trou au centre du couvercle, il devra pendre sous le couvercle.
4. Disposez du sachet vide ayant contenu la phéromone.
5. Accrochez le piège.

REMARQUE

Les diffuseurs libèrent la phéromone attractive de manière constante et prolongée. Les mâles de l'espèce cible sont attirés par la phéromone sexuelle et sont piégés.

Pour empêcher les individus capturés de s'échapper pendant le contrôle des pièges, il est recommandé d'utiliser de l'eau (au moins 3 cm) avec un savon ou une huile ou autre substance non répulsive.

Les diffuseurs doivent être remplacés au plus tard au bout de 4 semaines.

Pour le suivi au moins deux pièges sont toujours nécessaires. A ceux-ci, il est préférable d'en ajouter un pour chaque hectare de surface, après le premier.

Entre les différents pièges à phéromones (même si avec des attractifs pour espèces différentes), il est généralement nécessaire de garder une distance d'environ 40 mètres.

Le contrôle des pièges doit être effectué au moins une fois par semaine, voire plus fréquemment pendant les périodes critiques ou de fréquence maximale de l'organisme nuisible.

Les insectes capturés doivent être enlevés et leur nombre peut être enregistré sur l'onglet de surveillance fourni avec le piège.

Les diffuseurs de phéromones peuvent être conservés jusqu'à deux ans s'ils sont conservés à 4 °C.