

## **ORIcontrol** (*Orius laevigatus*)

### **Morfología y biología**

*Orius laevigatus* es una chinche depredadora muy voraz de la familia *Anthocoridae*, ampliamente distribuida en la región mediterránea y el norte de África. Es capaz de controlar altas poblaciones de trips, tanto larvas como adultos. Las larvas de este depredador son de color anaranjado, pudiendo confundirse con larvas de trips en sus primeros estadios. En estado adulto presenta coloración oscura y su forma es aplanada, siendo capaz de volar. Los ojos rojos son típicos. Las hembras miden unos 3 mm y los machos son un poco más pequeños.



### **Ciclo biológico**

Una hembra llega a poner hasta 80 ó 100 huevos. La duración del desarrollo total dependerá de la temperatura. A 20°, la duración será de 25 días, a 24°C será de 15 días y a 28°C será de 9 días, pero a temperaturas bajas el ciclo biológico tarda más en completarse.

### **Modo de acción**

Esta chinche depredadora se alimenta preferentemente de trips y polen, tanto las ninfas como los adultos, y gracias a su capacidad de vuelo en el estadio adulto tiene gran facilidad para localizar y capturar a su presa. Una vez localizadas, extiende su estilete y lo inserta en su víctima succionando su contenido. De este modo puede consumir unos 20 trips por día.

### **Dosis recomendadas**

Se recomienda la suelta de 1,5-3 individuos por m<sup>2</sup>, en varias aplicaciones, siendo recomendable empezar con la primera suelta en el momento que aparecen los primeros trips en el cultivo.

### **Cultivos**

Se emplea preferentemente en cultivo de pimiento, aunque también se puede emplear en berenjena, sandía, melón y en algunas plantas ornamentales. El único cultivo bajo plástico donde no es posible su utilización es en tomate.

### **Modo de aplicación**

Realizar las sueltas en cajitas sobre el cultivo, distribuyéndolo homogéneamente por toda la plantación, a primera hora de la mañana o al atardecer. Antes de abrir el bote, colocarlo en posición horizontal y rotar para que el contenido sea homogéneo.

### **Transporte y almacenamiento**

Conservar el bote en posición horizontal a temperatura de 8-10 °C y no romper la cadena de frío en todo el proceso de transporte y almacenamiento. No exponer directamente a la luz solar.