

# Glycos Plus

## Promotore della colorazione e del grado brix

GLYCOS PLUS è un prodotto specifico per promuovere e uniformare la colorazione e il grado brix dei frutti. GLYCOS PLUS ha una formulazione a base di amminoacidi e potassio studiata per indurre la maturazione dei frutti mantenendone la conservabilità. GLYCOS PLUS contiene anche boro che favorisce l'assorbimento del potassio e ne amplifica l'efficacia.

### Benefici

- Promuove e uniforma la colorazione dei frutti aumenta la qualità e ottimizza la raccolta;
- Aumenta il grado brix dei frutti (contenuto in zuccheri) migliorandone la serbavolezza;
- Mantiene la conservabilità poiché non fa sovra-maturare i frutti;
- È facile da impiegare perché può essere applicato in miscela con tutti i principali prodotti fogliari.



**TIPOLOGIA**  
Liquido



**CONFEZIONE**



### COMPOSIZIONE

<b>Azoto (N) totale</b>	<b>5%</b>
di cui organico	3%
di cui ureico	2%
<b>Potassio (K<sub>2</sub>O) solubile in acqua</b>	<b>9%</b>
<b>Zolfo (SO<sub>3</sub>) solubile in acqua</b>	<b>14%</b>
<b>Carbonio (C) organico</b>	<b>8%</b>
<b>Boro (B) solubile in acqua</b>	<b>0,25%</b>
<b>pH</b>	<b>8</b>

**DENSITÀ**  
1,25 kg/dm<sup>3</sup>

### DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

COLTURE	DOSAGGIO FOGLIARE	EPOCA
Pesco, albicocco, melo	2 l/ha	45, 30 e 15 giorni prima della raccolta
Vite da vino e da tavola	2 l/ha	40% sviluppo bacca, inizio invaiatura, dopo 10 giorni
Fragola	2 l/ha	fioritura, frutto verde e invaiatura da bianco a rosso