

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 (contenuto in zuccheri) migliorandone la serbevolezza;
- Mantiene la conservabilità poiché non fa sovraturare i frutti;
- È facile da impiegare perché può essere applicato in miscela con tutti i principali prodotti fogliari.



TIPOLOGIA
Liquido



CONFEZIONE



COMPOSIZIONE

Azoto (N) totale	5%
di cui organico	3%
di cui ureico	2%
Potassio (K₂O) solubile in acqua	9%
Zolfo (SO₃) solubile in acqua	14%
Carbonio (C) organico	8%
Boro (B) solubile in acqua	0,25%
pH	8

Colore e densità sono da considerarsi indicativi. Per gli avvisi di pericolo vedere 154.

DENSITÀ

1,25 kg/dm³

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

COLTURE	DOSAGGIO FOGLIARE	EPOCA
Frutticole (pesco, albicocco, melo, cachi, melograno, kiwi)	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