



GLYCOS Plus

PROMOTORE DELLA COLORAZIONE E DEL GRADO BRUX

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;
- Aumento il grado brix dei frutti (contenuto in zuccheri) migliorandone la serbevolezza;
- Mantiene la conservabilità poiché non fa sovra-maturare i frutti;
- Facile da impiegarsi, può essere applicato in miscela con tutti i principali prodotti fogliari.



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

CONCIME ORGANO-MINERALE NK 5-9 in sospensione, con boro (B)

Colture	Dosaggi	Epoca
Pesco, albicocco, melo	2 l/ha	Ingrossamento frutto, invaiatura, dopo 10 giorni
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

CONFEZIONI: FORMATI DISPONIBILI

- Flacone 1L
- Tanica 5L
- Tanica 20L



Litro



Litri



Litri