SUGAR TECH



CONCIME CE



COMPOSIZIONE:

- Ossido di magnesio (Mgo) solubile in acqua: 5% p/p
- Anidride solforica (SO3) solubile in acqua:
 10% p/p

SUGAR TECH è un promotore di °Brix

- Aumenta la sintesi degli zuccheri nella pianta
- Migliora la traslocazione degli zuccheri (soprattutto frutti e tuberi)
- Favorisce la colorazione dei frutti
- Velocizza il ciclo colturale ANTICIPANDO LA RACCOLTA
- Uniforma la maturazione e il germogliamento





DESCRIZIONE

Promotore di °Brix:

Aumenta la sintesi degli zuccheri nella pianta; Migliora la traslocazione degli zuccheri (soprattutto frutti e tuberi);

Favorisce la colorazione dei frutti;

Velocizza il ciclo colturale ANTICIPANDO LA RAC-COLTA;

Uniforma la maturazione e il germogliamento; Contiene acidi organici (citrico, malico, tartarico, ossalico) e polisaccaridi, che accelerano la fotosintesi e di conseguenza la traslocazione degli zuccheri ai frutti.

In particolare:

Ossido di Magnesio (MgO) solubile in acqua 5% p/p Anidride solforica (SO3) solubile in acqua 10% p/p L'azione di traslocazione degli zuccheri e dei carboidrati negli organi di accumulo non modifica gli equilibri della pianta e, già con una sola applicazione, assicura l'ottimizzazione della gradazione zuccherina, una maggiore e più intensa colorazione e una maggiore uniformità di maturazione.

La sua azione sui centri di produzione permette a carboidrati e zuccheri di traslocare molto più liberamente verso gli organi di accumulo grazie ad un'azione sulle membrane di trasporto.

Tali incrementi contribuiscono a far sì che nella produzione vinicola ci sia una maggiore resa di polifenoli indispensabili per un'elevata qualità della produzione. Il suo scopo è incorporare carboidrati e acidi organici di origine naturale all'interno della pianta, per ridurre l'energia consumata nella traslocazione degli zuccheri dalla foglia al frutto, migliorando il processo di maturazione, il contenuto zuccherino dei frutti e favorendo la formazione di un serbatoio energetico per il raccolto successivo che favorisca i diversi fenomeni fisiologici di germogliamento, fioritura, allegagione etc.

Tutto questo è possibile grazie ai carboidrati, più

propriamente glucidi, che svolgono due ruoli fondamentali negli esseri viventi: da un lato sono molecole energetiche a uso immediato per le cellule (glucosio) o che vengono immagazzinate per il successivo consumo (amido e glicogeno). D'altra parte, alcuni polisaccaridi possiedono un'importante funzione strutturale poiché formano parte della parete cellulare dei vegetali (cellulosa) o della cuticola degli artropodi.

Prodotto liquido ad applicazione fogliare e radicale.

APPLICAZIONI

Miscibile con i più comuni agrofarmaci. NON miscibile con polisolfuri, fosetil-alluminio, rame, acidi forti, prodotti emulsionati e a reazione alcalina.

COLTURA	DOSI E MODALITÀ DI APPLICAZIONE
Vite	2 L/ha all'inizio dell'invaiatura + 2 L/ha 15 giorni dopo.
Frutticoltura (melo, pero, pesco, albicocco)	1,5 L/ha all'inizio dell'invaiatura e ripetere ogni 15 giorni.
Melone, anguria	2 L/ha 15 giorni dopo l'allegagione (ripetere 20 giorni dopo).
Fragola, lamponi	1,5 L/ha all'inizio dell'invaiatura e ripetere ogni 15 giorni.
Barbabietola	3 L/ha 6-8 settimane prima della raccolta.



ARVENSIS AGRO, s.a. Zaragoza ESPAÑA www.arvensis.com

ITALIA: info@2a1901.it

Tel. +39 0532 722076