



SC 500

Fisiostimolatore per il miglioramento della qualità dell'uva da tavola e da vino.

- STIMOLA I PROCESSI FISIOLGICI DELLA MATURAZIONE
- FAVORISCE E MIGLIORA LA COLORAZIONE DELL'UVA
- INCREMENTA LA RESA E LA QUALITA' DELLE PRODUZIONI

Prodotto a Marchio:



DESCRIZIONE:

SC 500 è un estratto primario vegetale, estratto mediante un particolare processo di idrolisi enzimatica con enzimi esclusivamente vegetali che somministrato in fase preventiva agisce sulla fisiologia delle piante favorendo la regolazione delle fasi di maturazione e colorazione dell'uva.

FORMULAZIONE: microgranuli solubili

RACCOMANDAZIONI:

Sciogliere la quantità di prodotto necessario in poca acqua e poi aggiungere al resto della soluzione.

AVVERTENZE:

Evitare miscele con prodotti a base di zolfo, rame ed oli minerali. Si consiglia comunque di consultare un tecnico di fiducia in caso di miscela con altri prodotti. I trattamenti vanno eseguiti nelle ore più fresche della giornata. La confezione se parzialmente usata va chiusa ermeticamente. Conservare in un luogo asciutto ed al riparo dai raggi del sole. In caso di incendio in cui il prodotto venga coinvolto usare acqua in abbondanza.

Applicazioni:



MODALITÀ DI IMPIEGO

COLTURA	DOSE FOGLIARE	FASI	APPLICAZIONI
Uva da tavola	1000/1200 gr/ha	Dal primo acino invaiato	2 / 3 da ripetere ogni 15-20 gg
Uva da vino	800/1000 gr/ha	Dal primo acino invaiato	2 / 3 da ripetere ogni 15-20 gg

CONFEZIONI: Da 200 gr. In sacchetti di alluminio richiudibili