

KOLOR BIO EVO Q



CONCIME ORGANICO AZOTATO
ESTRATTO FLUIDO DI LIEVITO CONTENENTE ALGHE BRUNE

MATURAZIONE OTTIMALE

COMPOSIZIONE

Azoto (N) organico	1%
Carbonio (C) organico di origine biologica	10%
Sostanza organica con peso molecolare < 50kDa	30%
pH	6
Formulazione	liquida

KOLOR BIO EVO Q è un formulato in grado di promuovere naturalmente i processi di colorazione e maturazione dei frutti grazie all'elevato contenuto di **carboidrati**, polisaccaridi derivanti da alghe e aminoacidi specifici quali **Metionina**, precursore dell'Etilene, e **Fenilalanina**, precursore dei pigmenti antociani e **potassio** naturalmente presente nella matrice organica. L'attività prebiotica del prodotto favorisce l'instaurarsi di microrganismi utili in grado di creare un ambiente sfavorevole allo sviluppo di funghi saprofiti responsabili della degradazione dei frutti in pre e post raccolta. Si ottengono così frutti più colorati e consistenti, maggiore omogeneità di maturazione con ridotto scarto sul campo e in fase di conservabilità post-raccolto. Aumenta la presenza di zuccheri nel frutto (elevato **Brix**).

DOSI E MODALITÀ DI IMPIEGO

COLTURA	DOSI		FASI DI APPLICAZIONE E SUGGERIMENTI
	FOGLIARE	FERTIRRIGAZIONE	
Pomodoro da industria	6 - 8 Kg/Ha	6 Kg/Ha	Due o tre applicazioni a distanza di 7-10 giorni a partire da 50% di bacche rosse.
Pomacee, drupacee, vite	5-6 Kg/Ha	6 Kg/Ha	Due applicazioni a partire dall'invasatura a distanza di 7-10 giorni.
Orticole	3-4 Kg/Ha	6 Kg/Ha	Invasatura

Non miscelare con prodotti contenenti olii minerali, rame e zolfo. Si consiglia di effettuare un test su alcune piante prima dell'utilizzo del prodotto sull'intera coltura.

MIGLIORE
COLORAZIONE
E BRIX

MAGGIORE
OMOGENEITÀ DI
MATURAZIONE

PREBIOTICO PER
MICROORGANISMI
UTILI

MIGLIORE SHELF-LIFE

