



KOLOR BIO

Maturazione, colore e grado BRIX

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

KOLOR BIO 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**)

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 dal 40-50% di bacche rosse .
Pomacee, drupacee, vite	5-6 Kg/ha	6 Kg/ha	Due applicazioni a partire dall' invaiaura a distanza di 7-10 giorni
Orticole	3-4 Kg/ha	6 Kg/ha	Invaiaura

