

Formulazione
Liquida

Confezioni
Flacone lt 1
Cartone 20 flaconi

Tanica lt 5
Cartone 4 taniche

Tanica lt 25



Brixer

Promotore naturale della maturazione

- Concentra e uniforma la maturazione dei frutti
- Accelera i processi di maturazione dei frutti
- Favorisce l'anticipo di colorazione e potenzia l'accumulo degli zuccheri

Brixer un prodotto studiato per esaltare e uniformare la maturazione dei frutti, riducendo lo scarto verde nella raccolta unica o il numero di passaggi di raccolta. **Brixer** è un prodotto contenente sostanze naturali (metionina, polisaccaridi, estratti di alga e

yucca) che accelerano i processi di maturazione dei frutti, favoriscono l'anticipo di colorazione e potenziano l'accumulo degli zuccheri. Applicato per via fogliare **Brixer** migliora sostanzialmente il livello qualitativo dei frutti.

COMPOSIZIONE

	%
Complesso aminoacidico	20,5 p/p (= 272,6 g/l)
di cui Metionina	1,0 p/p (= 13,3 g/l)
Mono-di-tri-Polisaccaridi	15,0 p/p (= 199,5 g/l)
di cui Glicerofosfati	3,8 p/p (= 50,5 g/l)
Microelementi chelati (Fe, B)	1,0 p/p (= 13,3 g/l)
Potassio (K₂O)	8,5 p/p (= 113,0 g/l)

DOSI COLTURE ED EPOCHE

APPLICAZIONE FOGLIARE

FRUTTICOLE

300-350 ml/hl uva da tavola e da vino, pero, melo, pesco e nettarine, albicocco, ciliegio, agrumi, ecc.: primo trattamento 30 gg prima della raccolta, seguito dopo 15 gg dal secondo.

ORTICOLE DA PIENO CAMPO

3-3,5 l/ha pomodoro, melone, cocomero, fragola, ecc.: due trattamenti a partire da 30 gg prima della raccolta ed intervallati di 15 gg

COLTURE SOTTO SERRA

200-250 ml/hl due trattamenti per ciascun palco fiorale a partire da metà ingrossamento frutti