

SILVEST



RIDUCE IL FENOMENO DEL CRACKING ED AUMENTA LA CONSERVABILITÀ DEI FRUTTI

SILVEST agisce a livello strutturale sia sui frutti che sugli organi vegetativi della pianta, conferendo maggiore resistenza meccanica ai tessuti.

Il prodotto aumenta la resistenza allo spacco (cracking) dei frutti grazie alla sua capacità di favorire l'ispessimento della parete cellulare e, di conseguenza, aumenta la conservabilità (shelf-life) delle produzioni.

PERCHÈ SCEGLIERE SILVEST

AUMENTA LA RESISTENZA AL CRACKING GRAZIE ALL'ISPESSIMENTO DELLA PARETE CELLULARE

INCREMENTA LA CONSERVABILITÀ (SHELF LIFE) DELLE PRODUZIONI

IN VITICOLTURA FAVORISCE L'ISPESSIMENTO DELLA CUTICOLA



DOSI E APPLICAZIONI

COLTURA	DOSI	FASE D'APPLICAZIONE E SUGGERIMENTI
	FOGLIARE	
FRUTTICOLTURA	150-350 g/hl	Da post allegagione a fine ciclo ogni 10-12 giorni
Drupacee	150-350 g/hl	Da scamicatura a fine ciclo ogni 10-12 giorni e in pre raccolta
Pomacee	150-300 g/hl	Da allegagione avvenuta a fine ciclo ogni 12-15 giorni
VITICOLTURA	-	
Vite da tavola	100-250 g/hl	Da acino a grano di pepe a maturazione ogni 8-10 giorni
Vite da vino	150-400 g/hl	Da acino a grano di pepe a maturazione ogni 8-10 giorni
ORTICOLTURA	-	
Solanacee (Pomodoro, peperone, melanzana)	150-350 g/hl	Da allegagione primo palco a fine ciclo ogni 8-10 giorni
Cucurbitacee	150-350 g/hl	Dalla terza/quarta foglia a fine ciclo ogni 8-10 giorni
Fragola e piccoli frutti	150-350 g/hl	Dai bottoni fiorali a fine ciclo ogni 8-10 giorni
CEREALI (riso-frumento -orzo-mais)	200-300 g/hl	In associazione ai trattamenti fungicidi ed insetticidi

Il prodotto va inserito per ultimo in botte, previa acidificazione

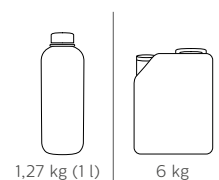
COMPOSIZIONE % p/p (EQUIVALENTE % p/v A 20°C)

Azoto (N) totale	8% p/p (10,16% p/v)
Azoto (N) ureico	8% p/p (10,16% p/v)
Ossido di potassio (K ₂ O) solubile in acqua	8% p/p (10,16% p/v)
Boro (B) solubile in acqua	0,1% p/p (0,127% p/v)
Molibdeno (Mo) solubile in acqua	0,01% p/p (0,013% p/v)

PROPRIETÀ FISICO - CHIMICHE

Densità (20 °C): 1,27 g/ml
pH (1% sol. acq. p/p): 10,0 ± 0,5 u. pH
Conducibilità elettrica (sol. acq. 1 g/l): 200 µS/cm

CONFEZIONI DISPONIBILI:



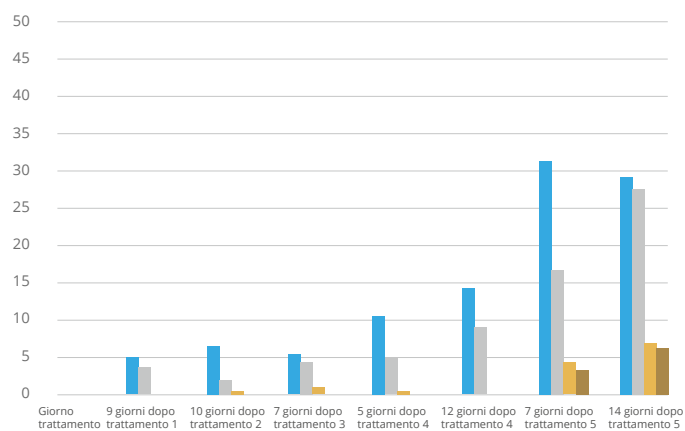
MECCANISMO D'AZIONE

Grazie alla sua formulazione **SILVEST** riesce in parte a posizionarsi sulla superficie della cuticola ed in parte a penetrare nell'epidermide attraverso i ponti protoplasmatici, entrando a far parte della parete cellulare e conferendo maggiore consistenza ai tessuti.

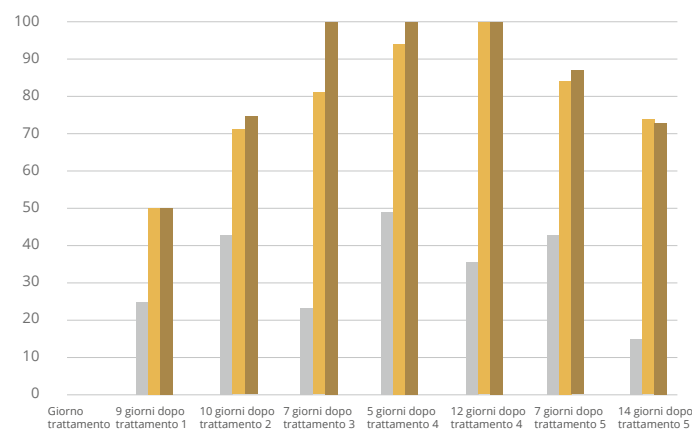
Sul frutto **SILVEST** sviluppa una duplice attività, penetrando nei tessuti del mesocarpo e rimanendo in parte sui tessuti dell'epicarpo, garantisce maggiore resistenza meccanica e lucentezza.

PROVE AGRONOMICHE

Numero di frutti spaccati a termine della prova



% di efficacia contro il cracking



■ NON TRATTATO ■ COMPETITOR ■ SILVEST 250g/hl ■ SILVEST 350g/hl

Effetto di **SILVEST** su pomodoro ad Almeria (Spagna). Diversi dosaggi di SILVEST in 5 applicazioni.