



Concimi speciali

IL VALORE DELL'ESPERIENZA
LA FORZA DELL'INNOVAZIONE

SPECIALITÀ

COMPOSIZIONE

Azoto (N) totale	3% p/p equivalente a	3,99% p/v a 20 °C
Azoto (N) organico	2% p/p equivalente a	2,66% p/v a 20 °C
Azoto (N) ureico	1% p/p equivalente a	1,33% p/v a 20 °C
Ossido di Potassio (K ₂ O) solubile in acqua	7% p/p equivalente a	9,31% p/v a 20 °C
Carbonio (C) organico di origine biologica	14% p/p equivalente a	18,62% p/v a 20 °C

COMPONENTI

Estratti vegetali, metionina, fenilalanina, monosaccaridi.

PARAMETRI TECNICI E FISICO-CHIMICI

pH di una soluzione allo 0,5%:	8,7
Peso specifico a 20 °C:	1,330 kg/L

MODALITÀ E DOSI DI IMPIEGO

COLTURA	EPOCA DI IMPIEGO	DOSE DI IMPIEGO
POMACEE, SUSINO, CILIEGIO	2 trattamenti a distanza di 10 gg (effettuare l'ultimo intervento a 10 gg dalla raccolta)	350-400 mL/hL
UVA DA TAVOLA E DA VINO	2 trattamenti a distanza di 15 gg (effettuare l'ultimo intervento a 15 gg dalla raccolta)	350-400 mL/hL
AGRUMI, OLIVO	2 interventi a distanza di 10 gg (effettuare l'ultimo intervento a 15-20 gg dalla raccolta).	400 mL/hL
COLTURE ORTICOLE (POMODORO DA MENSA, PEPERONE, MELANZANA ecc)	2 trattamenti a distanza di 4-7 gg per ogni palco fruttifero (effettuare l'ultimo intervento a 5-6 gg dalla raccolta).	350-400 mL/hL
POMODORO DA INDUSTRIA	2 trattamenti a distanza di 8-12 gg (effettuare l'ultimo intervento a 15-20- gg dalla data di raccolta). È possibile effettuare un intervento unico a 15-20 gg dalla raccolta	3,5 L/ha 5-6 L/ha
MELONE E COCOMERO	2 trattamenti a distanza di 8-12 gg (effettuare l'ultimo intervento a 15-20-gg dalla data di raccolta)	3,5 L/ha
FRAGOLA	2 trattamenti a distanza di 3-4 gg (effettuare l'ultimo intervento a 3-4 gg dalla raccolta). Gli interventi sono consigliati con basse temperature e ridotta intensità luminosa	350 mL/hL
COLTURE FLORICOLE	2 trattamenti a distanza di 8-10 gg a inizio colorazione fiori	250-300 mL/hL

Le dosi ettolitro sono calcolate per una distribuzione a volume normale. Si consiglia di eseguire una bagnatura uniforme evitando il gocciolamento.

MISCIBILITÀ

Può essere miscelato con i più comuni agrofarmaci; evitare miscele con prodotti contenenti rame, oli minerali ed emulsioni.



CONFEZIONI: 1, 5 e 20 L

SUNRED

PROMOTORE NATURALE DELLA MATURAZIONE
E DELLA COLORAZIONE DEI FRUTTI



- ✓ *Migliora l'intensità e l'estensione di colorazione*
- ✓ *Accelera ed uniforma la maturazione*
- ✓ *Aumenta la concentrazione zuccherina (grado Brix)*



BIOLCHIM S.p.A.

Via S. Carlo, 2130 - 40059 Medicina (BO), Italy
Tel.: +39 051 6971811 • Fax: +39 051 852884
www.biolchim.it • biolchim@biolchim.it
Servizio Clienti: customer.care@biolchim.it

www.biolchim.it



SUNRED

PROMOTORE NATURALE DELLA MATURAZIONE
E DELLA COLORAZIONE DEI FRUTTI

SUNRED è un biopromotore a base di fenilalanina, metionina, monosaccaridi ed estratti vegetali ricchi di composti ciclopentanonici (ossilipine), attivatori di numerosi processi metabolici che avvengono durante la maturazione dei frutti. **SUNRED** apporta contemporaneamente il precursore (fenilalanina) e l'attivatore (ossilipine) della biosintesi delle antocianine e dei flavonoli, i pigmenti che conferiscono al frutto il colore rosso, arancio o viola. In questo modo favorisce l'accumulo di pigmenti e migliora l'intensità e l'estensione di colorazione dei frutti. **SUNRED** apporta anche il precursore naturale (metionina) della biosintesi dell'etilene, che stimola e coordina la maturazione e l'accumulo di zuccheri semplici; di conseguenza **SUNRED** favorisce l'uniformità di maturazione e l'aumento della concentrazione zuccherina dei frutti (grado Brix). **SUNRED** non influenza la consistenza della polpa e la conservabilità del frutto.

Perchè usare SUNRED?

POMODORO DA INDUSTRIA

- Migliorare l'uniformità di maturazione riducendo lo scarto alla raccolta.
- Aumentare la concentrazione degli zuccheri solubili.

UVA DA TAVOLA

- Migliorare la colorazione e l'uniformità dei grappoli.
- Anticipare la maturazione delle varietà precoci.

UVA DA VINO

- Incrementare la concentrazione zuccherina e l'uniformità di colore.

PERO e MELO

- Migliorare l'intensità e l'uniformità della colorazione dei frutti.

FRAGOLA

- Migliorare la colorazione e la brillantezza dei frutti nei periodi freddi e di scarsa luminosità.
- Programmare e gestire la raccolta.

MELONE e COCOMERO

- Aumentare il grado zuccherino.
- Anticipare e uniformare la raccolta.

CILIEGIO

- Migliorare la lucentezza e l'intensità della colorazione.
- Anticipare la maturazione delle varietà precoci.
- Programmare e gestire la raccolta.

POMODORO / PEPPERONE / MELANZANA

- Migliorare la colorazione e l'uniformità di colorazione dei pomodori a grappolo.
- Gestire la maturazione e la raccolta in base all'andamento di mercato.



MECCANISMO D'AZIONE

MONOSACCARIDI

- Aumento del metabolismo primario.



INCREMENTO DI COLORE
—
UNIFORMITÀ DI MATURAZIONE
—
MAGGIORE CONTENUTO ZUCCHERINO
—
CONSISTENZA INALTERATA

FENILALANINA + OSSILIPINE

- Sintesi di pigmenti (antocianine).
- Sintesi di composti che rinforzano le pareti (fenoli).

- Sintesi di pigmenti (carotenoidi).
- Stimolazione della maturazione.

ETILENE

METIONINA + OSSILIPINE

UVA DA TAVOLA

Varietà: Crimson
Trattamenti: 2 x 350 ml/hl a distanza di 10 gg a inizio invaiatura.

% di stacco alla prima raccolta:
CONTROLLO → 10%
SUNRED → 80%



CILIEGIO

Varietà: Ferrovia
Trattamenti: 2 x 350 mL/hL a 21 e 7 gg dalla raccolta.

Anticipo di maturazione: 4/5 giorni
Contenuto zuccherino: +1° Brix



POMODORO DA INDUSTRIA

Varietà: Rufus
Trattamenti: 2 x 3,5 L/ha a 25 e 12 gg dalla raccolta.

% di scarto sul prodotto conferito:
CONTROLLO → 15%
SUNRED → 3,5%



PERO

Varietà: Carmen
Trattamenti: 2 x 3,5 L/ha a 17 e 7 gg dalla raccolta



UVA DA VINO

Varietà: Refosco
Trattamenti: 2 x 350 mL/hL a distanza di 20 gg da inizio invaiatura.

° BRIX:
CONTROLLO → 15,8%
SUNRED → 17,5%



POMODORO DA MENSA

Varietà: Intenso
Trattamenti: 2 trattamenti a 400 mL/hL a 22 e 10 gg dalla raccolta.

