

MEKA-TECH

ABONO POTÁSICO

ABONO POTÁSICO SISTÉMICO DE ALTÍSIMO RENDIMIENTO



TECNOLOGÍA SUPRAMOLECULAR



monoTech



POTASIO DE ALTA CONCENTRACIÓN, 100% BIOASIMILABLE, SISTÉMICO TANTO VÍA FORLIAR COMO RADICULAR, IDEAL PARA AUMENTAR EL VOLUMEN DE MATERIA SECA Y GRASA, BRIX, AUMENTO DE PESO ESPECÍFICO Y MEJORA DE COLORACIÓN.

MEKA-TECH

ABONO POTÁSICO

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACION DEL TIPO

Abono CE.
Sal potásica en bruto en disolución estable

CONTENIDO DECLARADO

Óxido de potasio (K₂O) soluble en agua 30%

PROPIEDADES QUÍMICO-FÍSICAS

pH: Básico
Aspecto: líquido untuoso color rosáceo.

ENVASE

Envase y peso neto garantizado: de polietileno (1L), conteniendo 1,55Kg +/-2%
Envase y peso neto garantizado: de polietileno (5L), conteniendo 7,75Kg +/-2%
Envase y peso neto garantizado: de polietileno (20L), conteniendo 31 Kg +/-2%
Envase y peso neto garantizado: de polietileno alta densidad (1000L) 1550,00 Kg +/- 2%

CARACTERÍSTICAS

MEKA TECH es una sal potásica en disolución estable, con inhibidor de la disociación catión, gracias a la tecnología supramolecular su absorción es sistémica tanto vía foliar como radicular.

APLICACIONES

Gracias a su tecnología su asimilación es extremadamente rápida por lo que promueve la biosíntesis de azúcares (sin restar acidez al mosto o jugo de la pulpa del fruto), mejora el pigmento de la fruta, provoca el aumento de materia grasa y seca y del peso específico del fruto.
Ideal para aplicaciones en periodos de formación, crecimiento y engorde del fruto.
Está indicado también para corregir carencias de potasio.

DOSIS DE EMPLEO

Vía fertirriego aplicar las siguientes dosis:
Desde 2L/ha hasta 4L/ha según necesidad.

Vía foliar aplicar a las siguientes dosis:
Desde 100 - 400cc/hl (1- 4 cc/lit).

INCOMPATIBILIDADES

Debido a que es un producto muy básico no debemos de aplicarlo con productos de reacción muy ácida.
Antes de aplicarlo con productos cúpricos realizar una prueba a pequeña escala.

CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar entre 24°C y 5°C para preservar la integridad del producto.
Recomendamos consumir preferentemente antes de 2 años desde la fecha del lote indicada en el envase del producto.