

BLUE TECH

SULFATO DE MAGNESIO CON COBRE (Cu) y ZINC (Zn)

IDEAL PARA CORREGIR CARENCIAS DE COBRE



TECNOLOGÍA SUPRAMOLECULAR



monoTech



SULFATO DE MAGNESIO CON COBRE Y ZINC. PRESENTA UNA ALTÍSIMA EFICACIA TANTO VÍA RADICULAR COMO FOLIAR. IDEAL PARA LA APORTACIÓN DE NUTRIENTES A BASE DE MAGNESIO COBRE Y ZINC, PARA CORREGIR CARENCIAS DE COBRE Y PARA LA BIOSÍNTESIS DE FITOALEXINAS Y POLIFENÓLES.

BLUE TECH

SULFATO DE MAGNESIO CON COBRE (Cu) y ZINC (Zn)

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACION DEL TIPO

ABONO CE
SULFATO DE MAGNESIO CON COBRE (Cu) Y ZINC (Zn)

CONTENIDO DECLARADO

Oxido de Magnesio (MgO) soluble en agua 12%
Cobre (Cu) soluble en agua 12%
Zinc (Zn) soluble en agua 1,1%

PROPIEDADES QUÍMICO-FÍSICAS

pH: 4,2 en disolución acuosa
Aspecto: Polvo cristalino soluble en agua azul claro

ENVASE

Envase y peso neto garantizado: saco kraft con capa polietileno conteniendo 5,0 Kg

CARACTERÍSTICAS

BLUE TECH Consiste en una sal compleja de cobre cinc y magnesio, de rápida bioasimilación, sistémico vía foliar y radicular.

APLICACIONES

Recomendado para la aportación de nutrientes a base de magnesio, cobre y cinc, para corregir carencias de cobre y para la biosíntesis de fitoalexinas y polifenoles.

DOSIS DE EMPLEO

Fertirrigación: 1-2kg/ha.
Aplicación foliar: 50 - 150grs/Hl (0,5 - 1,5g/L).

Intervalo mínimo entre tratamientos 15 días.
Dosis máxima por hectárea: 2Kg.

¡Atención!, en cultivos que puedan ser sensibles al cobre como hortícolas, frutas de huesos, cítricos, viña, etc..., utilizar principalmente vía fertirriego y en caso de aplicación foliar consultar con el técnico.

Ante cualquier duda se recomienda realizar un ensayo previo para evitar posibles anomalías.

INCOMPATIBILIDADES

En la gran mayoría de los cultivos, no se recomienda la mezcla con cobres tradicionales excepto en el olivar.
No mezclar con otros productos de reacción muy ácida.

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.