

# CALCI TECH

SOLUCION QUELADA DE CALCIO

**SOLUCIÓN QUELATADA DE CALCIO SISTÉMICO  
DE ALTÍSIMO RENDIMIENTO**



**TECNOLOGÍA SUPRAMOLECULAR**



**monoTech**



**SOLUCIÓN QUELATADA DE CALCIO NO RESIDUAL DE ALTÍSIMA ASIMILACIÓN, SISTÉMICO TANTO VÍA FOLIAR COMO RADICULAR, IDEAL PARA CORREGIR FISIOPATÍAS PRODUCIDAS POR LA FALTA DE CALCIO Y PARA APORTACIÓN DEL MISMO AL FRUTO.**

# CALCI TECH

## SOLUCION QUELADA DE CALCIO

### DATOS TÉCNICOS:

#### DENOMINACION DEL TIPO

SOLUCION DE CALCIO QUELADO

#### CONTENIDO DECLARADO

Oxido de Calcio (CaO) soluble en agua 6 %

Oxido de Calcio (CaO) complejoado por EDTA 10 %:

Intervalo de pH en el que se garantiza una buena estabilidad de la fracción quelada.

pH entre 5 y 6,5

#### PROPIEDADES QUÍMICO-FÍSICAS

pH: 10,23

Aspecto: líquido untuoso color blanco lechoso muy denso

#### ENVASE

Envase y peso neto garantizado: de polietileno (1L), conteniendo 1,43Kg

Envase y peso neto garantizado: de polietileno (5L), conteniendo 7,150Kg

Envase y peso neto garantizado: de polietileno (20L), conteniendo 28,60 Kg

Envase y peso neto garantizado: de polietileno alta densidad (1000L) 1430,00 Kg

#### CARACTERÍSTICAS

Oxido de Calcio complejoado y soluble en agua.

#### APLICACIONES

Producto muy concentrado, ideal para un aporte sistémico de calcio, tanto vía foliar como radicular con el objetivo evitar o corregir fisiopatías por carencias de calcio. 100% Bioasimilable, para aplicaciones puntuales o en planes continuos de fertirrigación.

#### DOSIS DE EMPLEO

Vía fertirriego aplicar las siguientes dosis:

Desde 0,5L/ha hasta 2,5L/ha según necesidad, recomendamos no aplicar más de 5L/ha por ciclo de cultivo.

Vía foliar aplicar a las siguientes dosis:

Desde 100-250cc/Hl (1-2,5 cc/lit)

Plazo mínimo entre aplicaciones foliares: 15 días

#### INCOMPATIBILIDADES

No está recomendado la mezcla con productos de origen cúpricos o aceites de origen mineral.

#### 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.