



# Clorcalcio Bio



**APPLICAZIONE:**  
Fogliare e radicale

**CONFEZIONE:**  
25 Kg - 1250 Kg

**STATO FISICO:**  
Liquido



**CLASSIFICAZIONE:**



## COMPOSIZIONE

**CONCIME CE:** soluzione di Cloruro di calcio.

Ossido di calcio(CaO) solubile in acqua ..... 15%

Il prodotto è stabile a temperature e pressioni ordinarie.

Conservare a temperatura compresa tra 4°C e 30°C.

Il prodotto non è combustibile.

CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

Materie prime: Soluzioni di cloruro di calcio.

Non disperdere il contenitore nell'ambiente.

Evitare il contatto con gli occhi e la pelle.

## DESCRIZIONE

Il **Clorcalcio Bio** è un concime liquido ad elevato titolo di calcio prontamente disponibile.

Il suo utilizzo è fondamentale per la divisione e l'allungamento cellulare, per la formazione della parete cellulare stessa e per ridurre fisiopatie, quali il disseccamento del rachide o il marciume apicale sul Pomodoro. Inoltre, migliora la qualità dei raccolti ottenendo frutti con maggiore consistenza e conservabilità.

## MISCIBILITÀ

Evitare miscele con prodotti alcalini, rameici o a base oleosa. Il prodotto non presenta controindicazioni di miscibilità con altri formulati, tuttavia è sempre consigliabile effettuare piccoli saggi preliminari per verificare la compatibilità ed eventuali sensibilità varietali.

## VANTAGGI

L'applicazione di **Clorcalcio Bio**:

- migliora la conservabilità post-raccolta del frutto;
- migliora la lucentezza e il colore di frutticole e orticole;
- riduce le spaccature sulle drupacee;
- riduce l'imbrunimento interno su Uva da tavola;
- riduce i rischi di rugginosità e di butteratura sul Melo;
- controlla l'insorgenza del marciume apicale del Pomodoro.

## APPLICAZIONI

- Distanziare di almeno 10 giorni eventuali applicazioni con tali prodotti.
- Le applicazioni fogliari e/o le somministrazioni in fertirrigazione vanno effettuate nelle ore più fresche della giornata.
- Agitare bene prima dell'uso.
- In ambiente protetto (serre, tunnels, etc.) ridurre opportunamente le dosi d'impiego fino al 20 - 30%.
- Conservare in luogo fresco e asciutto.

## COLTURE E MODALITÀ D'USO

Colture	Fogliare (ml/hl)	Radicale (Kg/ha)	Colture	Fogliare (ml/hl)	Radicale (Kg/ha)
Kiwi	250-300	20-30	Peperone	250-300	20-30
Uva da tavola, Uva da vino	250-300	20-30	Patata, Carciofo	250-300	20-30
Melo, Pero	250-300	20-30	Pomodoro	250-300	20-30
Pesco, Albicocco, Susino	250-300	20-30	Fagiolo, Fagiolino	250-300	20-30
Olivo	250-300	20-30	Pisello	250-300	20-30
Agrumi, Ciliegio	250-300	20-30	Fruento	250-300	20-30
Fragola	250-300	20-30	Mais	250-300	20-30
Spinacio, Lattuga, Rucola	250-300	20-30	Riso	250-300	20-30
Melone, Anguria	250-300	20-30	Floricole Ornamentali	250-300	20-30
Melanzana, Cetriolo, Zucchine	250-300	20-30	Prati	250-300	20-30