

ILSAKOLORADO

Registrazione REACh: Esente

1. Informazioni

| | |
|---------------------------------|---|
| Inquadramento normativo | Concimi organo-minerali NK fluidi in sospensione – Concime organo-minerale NK in sospensione ai sensi del Decreto Legislativo 29 Aprile 2010, n.75. |
| Descrizione del prodotto | ILSAKOLORADO è un bioattivatore della colorazione di frutti ed ortaggi a base di potassio altamente assimilabile, betaine, polisaccaridi ed estratti vegetali. |
| Proprietà funzionali | ILSAKOLORADO è un bioattivatore studiato per favorire ed uniformare la maturazione e la colorazione di frutta e ortaggi anche in situazioni di stress abiotico. Il potassio agisce in sinergia con le betaine influenzando positivamente la biosintesi di aromi, pigmenti e zuccheri ritenuti essenziali per la qualità finale dei raccolti. La presenza, inoltre, di molecole organiche di origine vegetale favorisce la traslocazione dei fotosintetati verso i frutti e/o ortaggi in fase di maturazione. ILSAKOLORADO permette la biosintesi di quei pigmenti naturali attribuibili al colore finale dei frutti: licopene e beta-carotene in pomodori, peperoni, ciliegie, pesche, albicocche, meloni, agrumi, antociani e polifenoli in uva, mirtilli, prugne, melanzane. Ideale anche per colture floricole e ornamentali per intensificare la colorazione e la lucentezza dei fiori. |
| Indicazioni d'uso | ILSAKOLORADO va applicato per via fogliare a partire dalla fase di inizio invaiatura fino a maturazione dei frutti e/o ortaggi. Per le colture floricole ed ornamentali, è consigliata l'applicazione durante il ciclo colturale. |
| Packaging | 1 kg – 5 kg – 20 kg |
| Forma fisica - Aspetto | Liquido – Bruno |

2. Analisi

| Parametri | Valore | Tolleranza |
|---|---------------------|---------------|
| <u>Parametri Chimici:</u> | | |
| Azoto (N) totale | 4,0% | ± 1,1 |
| Azoto (N) organico | 1,0% | ± 0,4 |
| Azoto (N) ureico | 3,0% | ± 0,4 |
| Ossido di potassio (K ₂ O) solubile in acqua | 12,0% | ± 1,1 |
| Carbonio (C) organico | 8,0% | ± 0,5 |
| Amminoacidi totali | 3,5 – 9,0% | - |
| Sostanza secca | 45,0 – 55,0% | - |
| Sostanza organica | 13,0 – 17,0% | - |
| <u>Parametri Fisici:</u> | | |
| Conducibilità 1:100 (dS/m) | 3,60 – 4,00 | - |
| Densità (kg/dm ³) | 1,33 | ± 0,02 |
| pH | 7,0 – 8,0 | - |

3. Analisi microbiologiche

| Parametri | Valore | Metodo di analisi |
|---------------------------|----------------|------------------------|
| Enterobacteriacee (UFC/g) | < 10 | ISO 21528-2 2004 |
| Salmonella spp. | Assente in 25g | UNI EN ISO 6579-1:2017 |

4. Avvertenze

| | |
|-------------------|---|
| Stoccaggio | <p>Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla portata dei bambini, dai raggi solari e da fonti di calore.</p> <p>Una volta aperto, conservare nel contenitore originale ben chiuso. Mantenere il contenitore in posizione verticale e sicura evitando la possibilità di cadute o collisioni.</p> |
| Utilizzo | <p>Agitare bene prima dell'uso.</p> <p>Se utilizzato in combinazione con altri prodotti agricoli, rispettare tutti i requisiti indicati in scheda tecnica e in etichetta.</p> |

5. Precauzioni d'uso

Prima dell'utilizzo del prodotto, leggere attentamente le indicazioni riportate nella scheda informativa di sicurezza.

