Fabbrica Cooperativa Perfosfati Cerea S.C.
Via Farfusola, 6 - 37050
Bonavicina di San Pietro di Morubio (VR)
www.fcpcerea.it
P.IVA IT00222260234

Nano.T® CaPO

Consigli pratici di utilizzo per limitare il cracking dei frutti nelle drupacee

Eseguire tre applicazioni fogliari di Nano.T CaPO dalla fioritura fino alla raccolta come segue:

Periodo di intervento	Nano.T® CaPO	Prodotti abbinabili
Post-fioritura	5 l/ha	Crisco 1 l/ha
Frutto a metà crescita	5 l/ha	Giove Bio Gold 1 l/ha + Glycos Plus 2 l/ha
Maturazione	5 l/ha	Glycos Plus 2 l/ha

I prodotti abbinabili hanno lo scopo di migliorare la pezzatura e la colorazione dei frutti.

Distribuire con 500-1000 l/ha di acqua

Coltivare bene per vivere meglio

www.fcpcerea.it
www.nanot.eu

Meccanismo d’azione NANO.T® nelle applicazioni fogliari

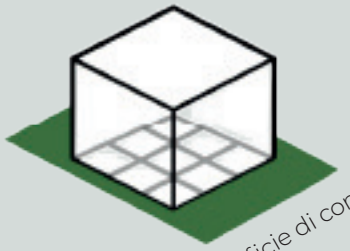


fig.1: superficie di contatto = 9 unità

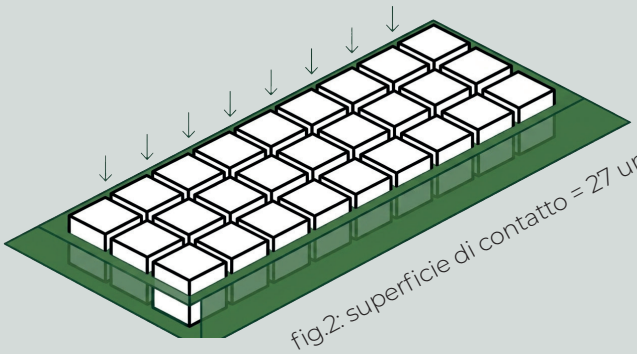


fig.2: superficie di contatto = 27 unità

Meccanismo di distribuzione dei NANO.T® sulla foglia, sugli acini e sul rachide

La tecnologia NANO.T® permette di avere all’interno di un litro di prodotto milioni di miliardi di particelle con dimensioni comprese tra 1 e 100 nanometri con un’elevatissima superficie specifica che ne determina una elevata efficacia e permette una fitta copertura (fig.2) e un rapido assorbimento attraverso le pareti cellulari rispetto alla tecnologia tradizionale (fig.1)

Confronto tra cloruro di calcio e nanoparticelle di calcio

Cloruro di calcio

- **E’ poco mobile all’interno della pianta**. Viene assorbito dalle radici e, attraverso i vasi xilematici, tende a fermarsi sulle foglie interessate dalla fotosintesi, raggiungendo solo in piccola parte i frutti attraverso la traspirazione.
- **Se applicato sulle foglie tende a bloccarsi sulla loro superficie**.

NANO.T® CaPO

- **Elevata efficacia a basso dosaggio** le nanoparticelle hanno un’elevata superficie di contatto e si distribuiscono uniformemente sulla superficie fogliare facilitandone l’assorbimento.
- **Aumento del contenuto di calcio nella buccia** consente di avere una minore percentuale di spaccature dei frutti.
- **Aumento del contenuto di calcio nei frutti,** consente di ottenere una migliore qualità e conservabilità.