

folur

esclusiva soluzione di azoto in forma ureica
a basso contenuto di biureto



CONSEGUENZE DELLA CARENZA DI AZOTO NELLA VITE

SULLO SVILUPPO VEGETATIVO DELLA VIGNA

- Ingiallimento delle foglie vecchie e delle nervature
- Mancanza di vigore
- Foglie più piccole
- Legno più debole
- Caduta di foglie
- Diminuzione del numero e del peso di acini per grappolo

SULLA FERMENTAZIONE DEI MOSTI

- Minor contenuto in APA (azoto prontamente assimilabile)
- Scarsa attività dei lieviti dovuta alla carenza di Azoto
- Cinetica della fermentazione più lenta
- Fermentazione incompleta
- Formazione di alcool superiori
- Presa di muschio più difficile

SULLA QUALITA' DEI VINI

- Vini bianchi pesanti e poco fruttati
- Gusto di terra
- Difetti olfattivi
- Invecchiamento prematuro
- Presenza di zucchero residuale

folur

Folur è un prodotto liquido a base di azoto ureico appositamente concepito e realizzato per un consistente e rapido apporto di azoto per via fogliare. Il bassissimo contenuto in biureto, unico sul mercato ed il suo pH conferiscono a Folur una grande flessibilità di impiego e garantiscono una massima sicurezza per quanto riguarda il rischio di effetti fitotossici.



SPECIFICHE TECNICHE

Azoto totale (N): 20% p/p (22% p/v)
Azoto ureico (N): 20% p/p (22% p/v)
Biureto < 0.05% p/p (0.06% p/v)
Presentazione: Soluzione Liquida (SL)
Densità: 1,1
pH: 4,4

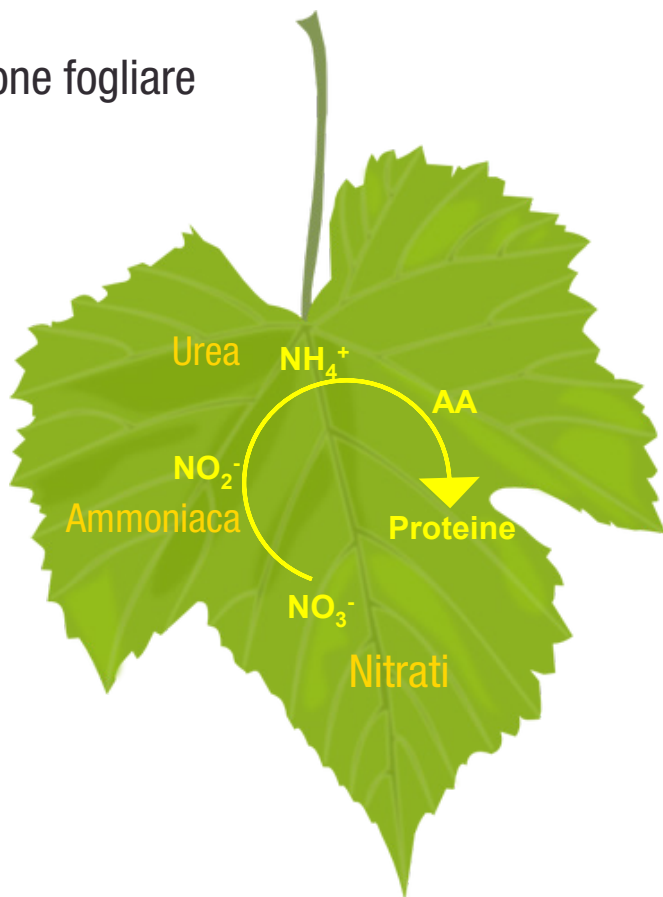
DOSE CONSIGLIATA

20 l/ha

2 - 3 applicazioni durante l'accrescimento del grappolo e dell'invasatura

APPORTO EFFICACE DI AZOTO VELOCEMENTE ASSIMILABILE

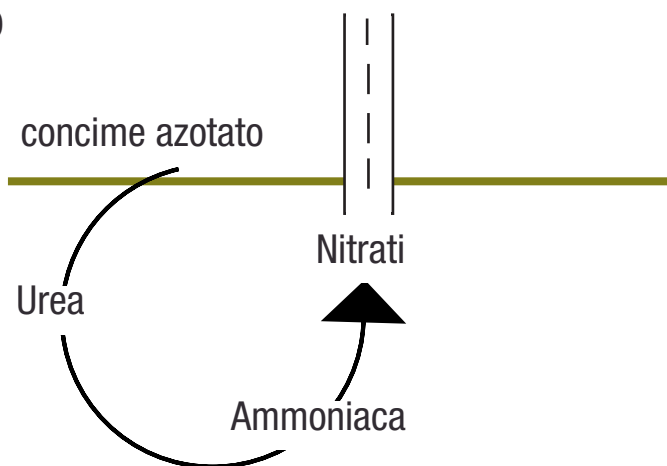
Applicazione fogliare di Folur



- Assimilazione in circa 24 ore
- CRU* - 80%
- Scottature: 0

* Coefficiente reale di utilizzazione

Concimazione al terreno

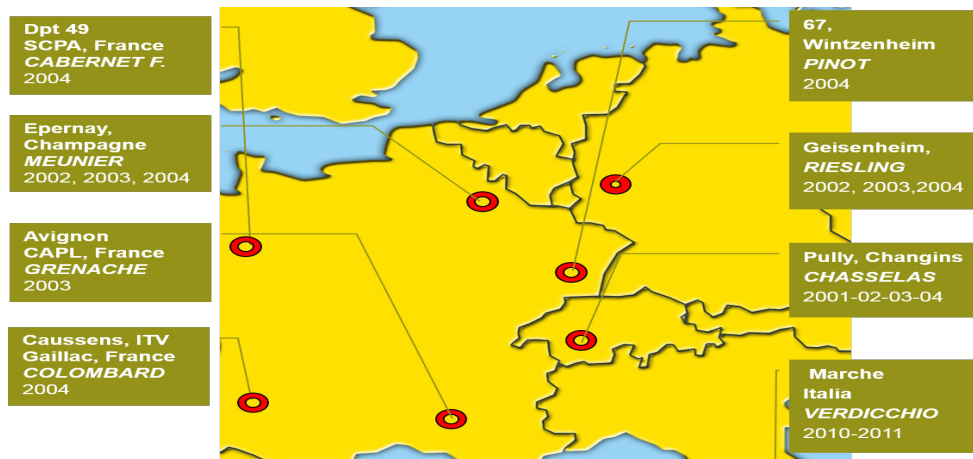


- Assimilazione in circa 14 giorni
- CRU* - 30%
- Scottature: 0-25%



FOLUR ESALTA IL VOSTRO VITIGNO PER VINI DI QUALITA'

Una sperimentazione effettuata da importanti istituti di ricerca agronomica europei, ha eseguito prove e raccolto dati sui benefici ottenuti dall'applicazione di Folur su vite da vino. I vitigni interessati sono stati: Cabernet Franc, Meunier, Grenache, Colombar, Pinot, Riesling, Chasselas e Verdicchio. Di seguito i dati più significativi:

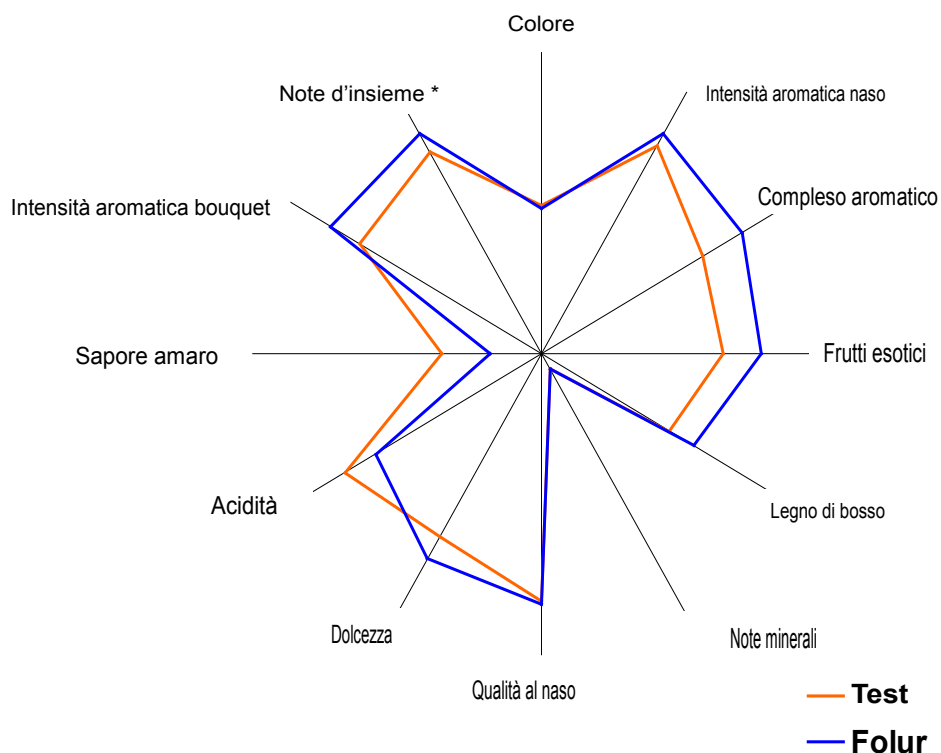


Incremento dell'azoto assimilabile +24% (con picchi di 47%)

Mosti più ricchi in amminoacidi

Elevato contenimento della botrite, grazie all'assenza di nitrati

Esaltazione dei profumi del vino









“130 ettari totalmente dedicati alla passione ed alla cura del Verdicchio. Sono circa settant’anni che l’Azienda FAZI BATTAGLIA concentra tutte le capacità Imprenditoriali e le conoscenze tecniche-agronomiche investendo su questo prezioso vitigno che, nelle suggestive colline Marchigiane dei Castelli di Jesi ha trovato l’habitat ad esso più congeniale per esaltare le proprie caratteristiche. Con TRADECORP abbiamo iniziato, con successo, una collaborazione mediante la messa a punto di un percorso nutrizionale con interventi distribuiti nelle varie fasi fenologiche, specificatamente rivolto al miglioramento della qualità dei mosti ottenuti, con l’obiettivo di aumentare la percezione dei profumi esaltando i profili aromatici del vini. FAZI BATTAGLIA è sinonimo di eccellenza, Tradecorp è per noi un partner importante per il raggiungimento dei nostri obiettivi”

*FAZI BATTAGLIA
CUC. ASSOCIATI*

Sig. Mirco Pompili

130 Ha vite - Resp. tecnico Azienda agricola Fazi Battaglia (Marche)



scarica la nostra nuova app!

DISPONIBILE SU
App Store

DISPONIBILE SU
Google play



www.tradecorp.it



 **tradecorp**
nutri-performance