



Nitrofoska® Especiales

Productos	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	MgO	\$O₃	В	Zn*	Mn*	Fe	Cu*	Мо
Nitrofoska®special	12	12	17	2	20	0,02	0,01	-	-	-	-
Nitrofoska®perfect	15	5	20	2	20	0,02	0,01	-	-	-	-
Nitrofoska®super	20	5	10	3	12,5	-	-	-	0,3	-	-

Contenido de nutrientes en %

Propiedades

Las especiales formas de los nutrientes tienen una importancia decisiva para el desarrollo positivo de la planta. El cloro desempeña un papel muy particular en ese desarrollo. Hemos de distinguir entre las plantas que requieren cloruros, como por ejemplo todos los tipos de nabos, apio y acelgas, y las plantas sensibles a los cloruros, como muchas clases de frutas y verduras, cultivos especiales, vid, tabaco, flores y plantas decorativas.

Para estos cultivos, las fórmulas de la línea de productos Nitrofoska®Especiales son la opción más adecuada. Esta gama de productos contiene un contenido prácticamente despreciable de cloruros. Su contenido en cloruros está por debajo del 2%, ya que son fabricados exclusivamente con sulfato de potasio.

Efectos

Gracias al reducido contenido en cloruros se evitan daños al crecimiento por efecto del cloro.

Especialmente para las verduras, plantas decorativas, cultivos de fruta y vid y en las flores, debe tenerse cuidado para que las plantas sean abastecidas sin cloro. Los daños producidos al abrirse semillas finas se evitan con una concentración más baja de sal. Además, la fertilización con Nitrofoska®Especiales mejora el sabor de frutas y verduras al favorecer los ácidos orgánicos que influyen sobre los sabores. Nitrofoska® Especiales proporciona mayores rendimientos, una mejor calidad y una cosecha segura.

Aplicación

Los productos Nitrofoska® Especiales son ideales para una nutrición equilibrada de cultivos especiales e intensivos. Las relaciones y formas de los nutrientes están determinadas a la medida de las especiales necesidades de estos cultivos. Nitrofoska® Especiales son idóneos para todos los cultivos sensibles al cloro.

Principales ventajas de los Nitrofoska® Especiales

- Mejora de ingredientes valiosos como el azúcar, la fécula y la albúmina
- Mayor contenido en azúcares en la fruta y las uvas
- Mejora del sabor y la calidad
- Mayor contenido en almidón en las patatas
- Mejora de las características de almacenaje por la menor acumulación de agua en los tejidos de la planta

