



ISU VARIEDAD ES ÚNICA, DELE LO MEJOR!

Muy sensible a la falta de cuajado de los frutos, el Merlot necesita un sustento en la floración para optimizar su potencial de rendimiento y calidad.

FACTORES

EL DEFECTO DE CUAJADO DEL MERLOT

El defecto de cuajado se manifiesta por un desarrollo deficiente de unas bayas que permanecen pequeñas mientras que otras adquieren un volumen normal.

Este fenómeno muy característico en la variedad Merlot se ve amplificado por cualquier factor climático que perturbe el proceso de fecundación.







DEFECTO DE CUAJADO

VARIEDAD

Poder de polinización débil

FACTOR AGRAVANTE: CLIMA

Lluvia, humedad relativa alta y/o t^a < 15°C o > 20°C durante la época de floración-cuajado



CON VINEUS

iMÁS FUERTE EN LA FLORACIÓN, su variedad le muestra su mejor versión!





- Favorece la calidad de cuajado.
- Aumenta el peso medio por racimo.
- Mejora el rendimiento o optimiza el potencial en condiciones difíciles manteniendo la calidad.



MODO DE ACCIÓN

UN APOYO FOLIAR EN I A FLORACIÓN

Merlot PRO CUAJADO permite regular los mecanismos de la fecundación.







MERLOT PRO CUAJADO



- Favorece la síntesis de las proteínas
- actividad fotosintética
- → Favorece una mejor gestión de los estreses abióticos



LA FECUNDACIÓN **DEL MERLOT**

CARACTERÍSTICAS

COMPOSICIÓN

19% de aminoácidos libres específicos obtenidos por fermentación de levaduras seleccionadas.

DOSIS Y MOMENTOS DE APLICACIÓN

3 kg/ha en el estadio botones florales separados.

MODO DE APLICACIÓN

Polvo soluble para aplicación foliar.



Saco de 3 kg

Antes de utilizar el producto lea detenidamente las instrucciones contenidas en la etiqueta del envase (cultivos, dosis, precauciones, etc.)

VINEUS

Vineus es una gama de soluciones naturales a base de microorganismos especialmente formulados para responder a las nuevas necesidades de cada variedad de vid.



DISTRIBUIDO POR:

COMERCIAL QUÍMICA MASSÓ S.A. Viladomat, 321 5° - 08029 Barcelona Tel : 93 495 25 00 - Fax : 93 495 25 02 masso@cqm.es | www.massoagro.com



FABRICADO POR:

DANSTAR FERMENT A.G. Postrasse 30, Zug CH-6300 Switzerland