

**COMPONENTI**

Estratti vegetali, metionina, fenilalanina, monosaccaridi.

**COMPOSIZIONE**

	p/p
Azoto (N) totale	3%
Azoto (N) organico	2%
Azoto (N) ureico	1%
Ossido di Potassio (K <sub>2</sub> O) solubile in acqua	7%
Carbonio (C) organico di origine biologica	14%

**PARAMETRI TECNICI E FISICO-CHIMICI**

pH di una soluzione allo 0,5%	8,1±0,5
Peso specifico a 20°C	1,33 kg/L

**MODALITÀ E DOSI DI IMPIEGO**

COLTURA	EPOCA DI IMPIEGO	DOSE DI IMPIEGO
<b>POMACEE, SUSINO, CILIEGIO</b>	2 trattamenti a distanza di 10 gg (effettuare l'ultimo intervento a 10 gg dalla raccolta)	350-400 mL/hL
<b>UVA DA TAVOLA E DA VINO</b>	2 trattamenti a distanza di 15 gg (effettuare l'ultimo intervento a 15 gg dalla raccolta)	350-400 mL/hL
<b>AGRUMI, OLIVO</b>	2 interventi a distanza di 10 gg (effettuare l'ultimo intervento a 15-20 gg dalla raccolta)	400 mL/hL
<b>COLTURE ORTICOLE (POMODORO DA MENSA, PEPERONE, MELANZANA ecc)</b>	2 trattamenti a distanza di 4-7 gg per ogni palco fruttifero (effettuare l'ultimo intervento a 5-6 gg dalla raccolta)	350-400 mL/hL
<b>POMODORO DA INDUSTRIA</b>	2 trattamenti a distanza di 8-12 gg (effettuare l'ultimo intervento a 15-20 gg dalla data di raccolta) È possibile effettuare un intervento unico a 15-20 gg dalla raccolta	3,5 L/ha 5-6 L/ha
<b>MELONE E COCOMERO</b>	2 trattamenti a distanza di 8-12 gg (effettuare l'ultimo intervento a 15-20 gg dalla data di raccolta)	3,5 L/ha
<b>FRAGOLA</b>	2 trattamenti a distanza di 3-4 gg (effettuare l'ultimo intervento a 3-4 gg dalla raccolta). Gli interventi sono consigliati con basse temperature e ridotta intensità luminosa	350 mL/hL
<b>COLTURE FLORICOLE</b>	2 trattamenti a distanza di 8-10 gg a inizio colorazione fiori	250-300 mL/hL

Le dosi ettolitro sono calcolate per una distribuzione a volume normale. Si consiglia di eseguire una bagnatura uniforme evitando il gocciolamento.

**MISCIBILITÀ**

Può essere miscelato con i più comuni agrofarmaci; evitare miscele con prodotti contenenti rame, oli minerali ed emulsioni.



CONFEZIONI: 1, 5 e 20 L

# SUNRED

PROMOTORE NATURALE DELLA MATURAZIONE  
E DELLA COLORAZIONE DEI FRUTTI



- ✓ MIGLIORA L'INTENSITÀ E L'ESTENSIONE DI COLORAZIONE
- ✓ FAVORISCE L'UNIFORMITÀ DI MATURAZIONE
- ✓ AUMENTA LA CONCENTRAZIONE ZUCCHERINA (GRADO BRUX)



**BIOLCHIM S.p.A.**

Via S. Carlo, 2130 - 40059 Medicina (BO), Italy  
Tel.: +39 051 6971811 • Fax: +39 051 852884  
www.biolchim.it • biolchim@biolchim.it  
Servizio Clienti: customer.care@biolchim.it



# SUNRED

**PROMOTORE NATURALE DELLA MATURAZIONE  
E DELLA COLORAZIONE DEI FRUTTI**

**SUNRED** è un biopromotore a base di fenilalanina, metionina, monosaccaridi ed estratti vegetali ricchi di composti ciclopentanonici (ossilipine), attivatori di numerosi processi metabolici che avvengono durante la maturazione dei frutti. **SUNRED** apporta contemporaneamente il precursore (fenilalanina) e l'attivatore (ossilipine) della biosintesi delle antocianine e dei flavonoli, i pigmenti che conferiscono al frutto il colore rosso, arancio o viola. In questo modo favorisce l'accumulo di pigmenti e migliora l'intensità e l'estensione di colorazione dei frutti. **SUNRED** apporta anche il precursore naturale (metionina) della biosintesi dell'etilene, che stimola e coordina la maturazione e l'accumulo di zuccheri semplici; di conseguenza **SUNRED** favorisce l'uniformità di maturazione e l'aumento della concentrazione zuccherina dei frutti (grado Brix). **SUNRED** non influenza la consistenza della polpa e la conservabilità del frutto.

## Perchè usare SUNRED?

### POMODORO DA INDUSTRIA

- Migliorare l'uniformità di maturazione riducendo lo scarto alla raccolta.
- Aumentare la concentrazione degli zuccheri solubili.

### UVA DA TAVOLA

- Migliorare la colorazione e l'uniformità dei grappoli.
- Anticipare la maturazione delle varietà precoci.

### UVA DA VINO

- Incrementare la concentrazione zuccherina e l'uniformità di colore.

### PERO e MELO

- Migliorare l'intensità e l'uniformità della colorazione dei frutti.

### FRAGOLA

- Migliorare la colorazione e la brillantezza dei frutti nei periodi freddi e di scarsa luminosità.
- Programmare e gestire la raccolta.

### MELONE e COCOMERO

- Aumentare il grado zuccherino.
- Anticipare e uniformare la raccolta.

### CILIEGIO

- Migliorare la lucentezza e l'intensità della colorazione.
- Anticipare la maturazione delle varietà precoci.
- Programmare e gestire la raccolta.

### POMODORO / PEPPERONE / MELANZANA

- Migliorare la colorazione e l'uniformità di colorazione dei pomodori a grappolo.
- Gestire la maturazione e la raccolta in base all'andamento di mercato.



## MECCANISMO D'AZIONE

### MONOSACCARIDI

- Aumento del metabolismo primario.



### FENILALANINA + OSSILIPINE

- Sintesi di pigmenti (antocianine).
- Sintesi di composti che rinforzano le pareti (fenoli).

- Sintesi di pigmenti (carotenoidi).
- Stimolazione della maturazione.

### ETILENE

### METIONINA + OSSILIPINE

### UVA DA TAVOLA

Varietà: Crimson  
Trattamenti: 2 x 350 ml/hl a distanza di 10 gg a inizio invaiatura.

% di stacco alla prima raccolta:  
CONTROLLO → 10%  
SUNRED → 80%



### PERO

Varietà: Carmen  
Trattamenti: 2 x 3,5 L/ha a 17 e 7 gg dalla raccolta



### CILIEGIO

Varietà: Ferrovia  
Trattamenti: 2 x 350 mL/hL a 21 e 7 gg dalla raccolta.

Anticipo di maturazione: 4/5 giorni  
Contenuto zuccherino: +1° Brix



### UVA DA VINO

Varietà: Refosco  
Trattamenti: 2 x 350 mL/hL a distanza di 20 gg da inizio invaiatura.

° BRIX:  
CONTROLLO → 15,8%  
SUNRED → 17,5%



### POMODORO DA INDUSTRIA

Varietà: Rufus  
Trattamenti: 2 x 3,5 L/ha a 25 e 12 gg dalla raccolta.

% di scarto sul prodotto conferito:  
CONTROLLO → 15%  
SUNRED → 3,5%



### POMODORO DA MENSA

Varietà: Intenso  
Trattamenti: 2 trattamenti a 400 mL/hL a 22 e 10 gg dalla raccolta.

