



- Incrementa il grado zuccherino della frutta
- Migliora il colore dei frutti
- Migliora la croccantezza della polpa
- Non contiene potassio
- Aumenta la resa

CARATTERISTICHE

MILABRIX è un formulato Milagro composto da sostanze attive con azione specifica sull'aumento del grado zuccherino e sul colore dei frutti. In particolare, **MILABRIX** incrementa la traslocazione degli zuccheri, favorendo l'aumento del grado brix e stimola la sintesi di antociani, caroteni e flavonoidi, responsabili della colorazione dei frutti.

Non contiene potassio e dunque non provoca diminuzione della shelf-life né sovra maturazione.

INFORMAZIONI

Recenti studi sul campo hanno dimostrato che l'applicazione di **MILABRIX** migliora il contenuto di zucchero, la compattezza della polpa (consistenza più croccante) e il colore della buccia dei frutti e il contenuto in polifenoli.

MILABRIX: prove in campo - valutazione del contenuto zuccherino e del colore RISULTATI

RISULTATI - 1a
misurazione
(24 maggio 2020)

Controllo

6,5 °Brix

Milagro
(MILABRIX)

9 °Brix

Prodotto trattato con MILABRIX



CONTROLLO MILABRIX

RISULTATI - 2a
misurazione
(30 maggio 2020)

Controllo

11 - 11,5 °Brix

Milagro
(MILABRIX)

12 - 13,5 °Brix

Prodotto trattato con MILABRIX



MILABRIX CONTROLLO



DOSI DI APPLICAZIONE

Colture	Applicazione fogliare (L/ha)	N° interventi e periodi di applicazione
Frutticole, vite, agrumi, kiwi	4 - 6	2-3 da metà ingrossamento frutto a piena invaiatura
Orticole, pomodoro da industria, barbabietola da zucchero	4 - 6	2-3 da metà ingrossamento frutto a piena invaiatura
colture in serra, fragola	4 - 6	2-3 da metà ingrossamento frutto a piena invaiatura

COMPOSIZIONE

	% p/p	% p/v a 20 °C
Azoto (N) organico	3,1	3,87
Azoto (N) organico solubile	3,1	3,87
Carbonio (C) organico	10,0	12,5
Boro (B) solubile in acqua	1,2	1,5
Ferro (Fe) solubile in acqua, chelato con DTPA	1,8	2,3

FORMULAZIONE

Liquido

COLORE

Marrone

pH (20 °C)

7,5÷8,5

DENSITÀ (g/L, 20 °C)

1240÷1260

CONFEZIONI

Tanica da 10L

