

ACET BIO

ACETO DI VINO - CORROBORANTE, POTENZIATORE
DELLE DIFESE NATURALI DEI VEGETALI

COMPOSIZIONE:

ACETO DI VINO PURO AL 100%

CARATTERISTICHE: ACET BIO è un corroborante ottenuto grazie all'azione di batteri del genere Acetobacter, che in presenza di aria, ossidano l'etanolo contenuto nel vino trasformandolo in acido acetico. Grazie alla elevata percentuale di acido acetico, ottenuto unicamente dalla fermentazione, il prodotto è un eccellente acidificante naturale e si utilizza per abbassare il pH dell'acqua quando si eseguono trattamenti con prodotti biologici. Alcuni prodotti, sia fitofarmaci che fertilizzanti, infatti, perdono o diminuiscono la loro efficacia a pH neutro e alcalino.

DOSE DI IMPIEGO:

Il prodotto si usa, al bisogno, per acidificare la soluzione da irrorare su tutte le colture alla dose di 1-1,5 kg/hl a seconda delle necessità.

Proprietà chimico fisiche: pH (t.q.) = 3,0
Densità a 20°C (d 20°C) = 1,010 kg/l

Confezioni:
Flacone da 1 kg
Tanica da 5 kg

