



¿QUÉ HACE?

Interviene en el metabolismo para producir frutos de calidad favoreciendo sus características organolépticas (firmeza, color, sabor, brillo). Aumenta el periodo de vida de anaquel e induce una mayor resistencia al ataque de enfermedades de postcosecha.

¿CÓMO LO HACE?

Los ácidos **ECCA Carboxy**[®] de tipo aromático promueven la biosíntesis de pectinas que mantienen las uniones celulares, favorece la traslocación del calcio y boro de la formulación y en conjunto fortalecen las paredes celulares del tejido de los frutos. Como consecuencia aumenta la firmeza, prolonga la vida de anaquel y disminuye las enfermedades de postcosecha de los frutos.

CARACTERÍSTICAS

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS			
pH: 4.5 – 5.5 a 20 °C		Forma: Líquido	Color: Café
Densidad: 1270 – 1310 g/L a 20°C		No corrosivo. No inflamable.	
PROPIEDADES GENERALES			
Almacenamiento: Conservar cerrado en lugar fresco y seco.	Ambiental: No residual, de muy bajo impacto	Incompatibilidad: Evitar agentes oxidantes fuertes. No mezclar con productos que contengan fosfatos o sulfatos.	Toxicidad: Ligeramente tóxico

DOSIS

CULTIVO	DOSIS (L/ha)	NO. DE APLICACIONES	CONCENTRACIÓN (cc/100 L DE AGUA)	MOMENTO DE APLICACIÓN
Vides de mesa	2	2-3	200	*Post cuaja. *Pre pinta. *Inicio de pinta (10 – 20 %).
Vides para vino	2	2-3	200	*10 días antes de floración a inicio de floración. *Post cuaja. *Pinta (10 – 20 %).
Manzanos, Perales	2	2-3	200	*Post cuaja. *20 días después de cuaja. *Pleno crecimiento de fruto
Carozos	2	2-3	200	*Botón floral. *10 días después de cuaja. *Fin de etapa II de crecimiento de fruto (endurecimiento de carozo).
Kiwis	2	2-3	200	*Post cuaja. *Inicio crecimiento de fruto. *60 días antes de cosecha.
Frutales de nuez	1	1-2	100	*Caída de amentos. *20 días después de cuaja.
Berries	2	2	200	*Fruto cuajado. *Inicio crecimiento de fruto.
Tomates, Ají, Pimentones	2	1-2	300	*Fruto cuajado. *Inicio crecimiento de fruto.
Cucurbitáceas	1-3	1-2	200	*Fruto cuajado. *Inicio crecimiento de fruto.
Brásicas	1-3	1-2	200	*Inicio de desarrollo del pan floral. *Pleno desarrollo del pan floral.
Hortalizas de bulbo y raíz (Cebollas, Ajos)	1-3	1-2	200	*Inicio de desarrollo de bulbo. *Desarrollo de bulbo
Cítricos	1	2-3	100	*Botones florales separados. *Dos aplicaciones durante la etapa decrecimiento activo del fruto.
Paltos	2	2	200	*Post cuaja. *Fruto recién cuajado.
Papas	2-4	1-2	250	*Inicio de tuberización *Desarrollo de bulbo
Olivos	2	1-2	200	*Fruto cuajado. *Inicio crecimiento de fruto.

BENEFICIOS

- Mejor calidad de fruto que distingue a la etiqueta.
- Aumenta la firmeza de frutos.
- Disminuye pérdidas por rechazo de fruto.
- Reduce desórdenes fisiológicos como: Blossom end Rot, Tip Burn, Bitter Pit, rajado de flores y frutos, Black Heart, entre otros.
- Mayor vida de anaquel de flores y frutos.
- Resalta las características organolépticas.

RECOMENDACIONES DE USO

Para preparar la solución de aspersión:

- Agite el envase, desenrosque la tapa y retire el sello de seguridad.
- Mida la cantidad a aplicar en recipiente graduado y vierta en cubeta con agua para premezclar.
- Vierta la premezcla en el tanque de la aspersora conteniendo la mitad del volumen de aspersión.
- Agite y complete el total del volumen de aspersión.

ESPECIFICACIONES

INGREDIENTE ACTIVO	% p/v
Calcio (CaO)	14.55
Boro (B ₂ O ₃)	1.03
Carbono Orgánico Oxidable Total	6.50