



Ficha Técnica

BRIX UP

Aumento grados Brix

Características y Propiedades:

BRIX UP es una formulación líquida concentrada que contiene ácidos carboxílicos, aminoácidos y carbohidratos, componentes de origen natural parcialmente enlazados con Calcio, Potasio y Boro. Su contenido de fitoextractos y hormonas naturales aceleran la actividad metabólica de las parras.

BRIX UP es un bioestimulante inductor del crecimiento y del aumento de los sólidos solubles en la uva, propiedades que determinan una mayor producción y grado alcohólico esperado.

Propiedades:

- Facilita el traslado de los fotosintatos incrementando la concentración de sólidos solubles (grados Brix) obteniendo racimos de mayor tamaño y granos de calibre homogéneo.
- Aumenta la cantidad de pectatos de Calcio en paredes celulares, produciendo hollejos firmes y disminuyendo la relación orujo-pulpa. También ofrece mayor resistencia de la uva en el manejo de cosecha y transporte a bodega.
- Favorece el desarrollo de polifenoles y bioflavonoides.
- Inhibe la respiración del fruto y da mayor resistencia al ataque de hongos patógenos.
- Estimula la división celular y la actividad fisiológica en la planta para lograr la óptima expresión potencial genético, pudiendo así, resaltar las características organolépticas propias de cada variedad
- En cítricos, permite aumentar los niveles de azúcar.

Composición: (ms):

Acidos Orgánicos	480 g/lit
Aminoácidos	65 g/lit
Acidos Carboxílicos	65 g/lit
Calcio	50 g/lit
Potasio	50 g/lit
Boro	4 mg/lit
Citoquinina (zeatina)	3 mg/lit
Auxina	3 mg/lit

Aplicación:

Aspersión o mojamiento total dirigido preferentemente a los racimos durante toda la etapa de llenado del fruto, es decir, después de cuaja hasta cosecha. Se recomienda realizar al menos tres aplicaciones con intervalos de 15 a 20 días entre ellas.

Diluir en los litros de agua necesarios que se acostumbra a utilizar por hectárea: 2 a 3 lt/há.

Presentación:

Botella	Bidón	Bidón	Bidón	Tambor
1Lt	5 Lt	10 Lt	20 Lt	210 Lt