

DOLCE



BIOESTIMULANTE DE COLORACIÓN Y AZÚCARES.

Composición Porcentual

INGREDIENTES ACTIVOS		% EN PESO
Mono-di-tri-polisacáridos	Como B	40.00
Boro	Como CaO	0.05
Calcio	Como Co	5.51
Cobalto	Como Mg	0.13
Magnesio	Como Zn	1.03
Zinc		0.1
INGREDIENTES INTERES		
Acondicionadores y Diluyentes		53.27
TOTAL		100.00

Características Físicoquímicas

Aspecto: Líquido viscoso
 Color: Violeta
 Olor: Aroma suave
 Densidad: 1.412 a 1.414g/ml
 Rango de pH: 1.8 a 2.5

Incompatibilidad: Es compatible con la mayoría de los insecticidas, fungicidas y bactericidas de uso común, sin embargo recomendamos se realicen pruebas previas de compatibilidad antes de mezclarlo en la práctica.

PRESENTACIONES.
 225ml, 1L y 20L

DOLCE es un bioestimulante de aplicación foliar y radicular que contiene mono-di-tri-polisacáridos en combinación con elementos secundarios como Calcio y Magnesio, así como micronutrientes como Zinc, Boro y Cobalto. DOLCE es un Bioenergizante para los cultivos que favorece el desarrollo de hojas y la coloración de frutos, además un es promotor del contenido de azúcares en frutos.

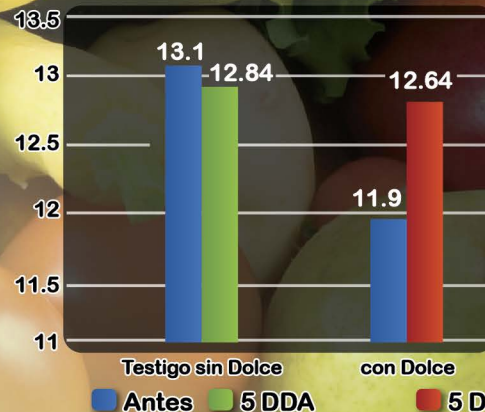
DOLCE penetra a través de las hojas y los frutos, y sus ingredientes activos compuestos por polisacáridos se integran al metabolismo y biosíntesis de azúcares en las plantas, activando un sinnúmero de reacciones que van a favorecer su crecimiento y su desarrollo.

Los Mono-Di-Tri-Polisacáridos de DOLCE favorecen el incremento de reserva energética de la planta, importante para estimular procesos de crecimiento y desarrollo de la planta y de sus frutos; En los frutos acelera la coloración y sabor al incrementar los grados Brix, teniendo una importante participación el Boro al realizar una mayor traslocación de azúcares hacia los tejidos de alta demanda como son botones florales, pulpa y jugo del fruto.

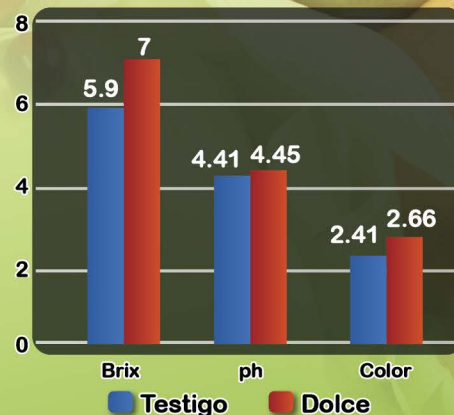
Este incremento en grados Brix permite mejorar la calidad del fruto, mientras que en la flor promueve un mejor tamaño y acentúa la coloración.

Los Mono-Di-Tri-Polisacáridos participan en la formación de estructuras orgánicas entre las más importantes tenemos a la celulosa y sustancias pépticas que están involucradas en la estructura de los tejidos estructurales de los vegetales, que en combinación con el Calcio y magnesio incrementan la consistencia de tejidos y sobre todo de los frutos, lo cual mejora la vida de anaquel.

Comportamiento de Dolce en el incremento de °Brix en el cultivo de Piña (Ananas sativus).



Comportamiento de Dolce aplicado en Tomate (Lycopersicon esculentum) para pasta.



www.quimicasagal.com

DOLCE

BIOESTIMULANTE DE
COLORACIÓN Y AZÚCARES.

SOLUCIÓN ACUOSA.

FRUTO	DOSIS	EPOCA DE APLICACIÓN
Melón	1.5 - 2.0	Crecimiento de Fruto (15 días a cosecha). Durante el crecimiento del Fruto.
Berenjena	1.5 - 2.0	Principio de la coloración. Durante desarrollo de frutos.
Lechuga	1.5 - 2.0	Crecimiento de meristemo. Durante el desarrollo del meristemo.
Cítricos	2.0 - 2.5	Durante el crecimiento de Fruto. Principio de Coloración. Post-Coloración.
Chile y Tomate	1.5 - 2.0	Crecimiento de Fruto. Pleno desarrollo del fruto. Principio de coloración del fruto.
Clavel, Gerbera y Rosal	1.5 - 2.0	Diferenciación de brotes. Pre-Floración.
Frijol y Chícharo	1.5 - 2.0	Desarrollo de vainas. Llenado de vainas.
Vid	1.5 - 2.0 1.5 - 2.5 2.0 - 2.5	Crecimiento del grano antes de iniciar coloración. Principio de coloración.
Manzano, Peral, Ciruelo, Durazno y Chavacano	2.0 - 2.5	Durante el crecimiento del fruto. Antes de iniciar coloración. Al inicio de la coloración.
Fresa	1.5 - 2.0 2.0 - 2.5	Crecimiento del Fruto. Durante el desarrollo y coloración del fruto.
Sandía	1.5 - 2.0	Crecimiento del fruto. Durante el llenado del fruto. Maduración del fruto.
Platano	2.0 - 2.5	Pleno crecimiento del fruto. 21 días antes de cosecha.
Algodón	2.0 - 2.5	Inicio de llenado de bellota. Pleno llenado de bellota.
Tabaco	2.0 - 2.5	A los 20 días después del trasplante. A las 8 hojas verdaderas.
Papa	2.0 - 2.5	Al inicio de la aparición. A la formación del tubérculo.
Papaya, Mango y Guayaba	2.0 - 2.5	Pleno desarrollo de los frutos. 15 a 20 días antes de cosecha.
Piña	1.5 - 2.0	Desarrollo del meristemo. Pleno desarrollo del fruto. Repetir a los 15 días.
Caña de azúcar	2.0 - 2.5 2.5 - 3.0 2.5 - 3.0	Desarrollo inicial del tallo. Crecimiento de los tallos. Desarrollo pujante (activo) de los tallos.



**QUIMICA
SAGAL**
S.A. DE C.V.

Carretera Villa de García Km. 5 Tels: (81) 8335-2802
y (81) 8335-2742 FAX: (81) 8378-4014 A.P. 2062
C.P. 64000 Monterrey, N.L. México. sagal@intercable.net