

Sky Up

Acondicionador de suelo y fortificante de la raíz.

Sky Up es un producto sólido de materia orgánica formulado a base de ácido húmico y ácido fúlvico procedentes de leonardita. Aporta al suelo las sustancias orgánicas naturales esenciales para aumentar la humedad del suelo y la retención de agua. Sky Up descompone el proceso de las largas cadenas de proteínas en unidades atacables y mueve los elementos al área de deficiencia. Activa el sistema radicular y mejora el proceso fisiológico interno de la planta, influyendo directamente en la calidad de la fruta (tamaño y color) y en el resultado del cultivo.



Composición:

Elementos	Porcentaje	Forma
K ₂ O	10 %	p/p
Ácido húmico	65 %	p/p
Ácido fúlvico	15 %	p/p

Características físicas y químicas:

- Estado: sólido
- Color: Negro
- Solubilidad en agua: 100%
- pH (disolver 5 gm por 1 litro de agua destilada): 8,0±0,5



Dosis y aplicación:

La dosis óptima es de 5 - 8 Kg/Ha vía riego por goteo para todo tipo de hortalizas.

Cultivos	Dosis y aplicación Kg/ Ha
Hortalizas	$3^A+2^B+2^D$
Cítricos	$2^B+2^C+2^D+2^E$
Uvas	$3^B+2^C+2^D$
Árboles frutales	3^B+3^D

^(A) Después de plantar.

^(B) En las primeras etapas de crecimiento.

^(C) Al comienzo de la floración.

^(D) Al comienzo del cuajado.

^(E) Al comienzo de la ampliación de la fruta.

Compatibilidad:

- Es compatible con la mayor de fertilizantes y pesticidas de uso común.
- Se recomienda hacer pruebas preliminares siempre con peque mezclas antes de mezclar.
- La responsabilidad de la empresa se limita a la composición y formulación del producto.
- Los usuarios son responsables de cualquier daño (ineficacia, toxicidad en general, residuos, etc.) causado por la etiqueta en observación.

Precauciones:

Utilizar sólo en caso de necesidad y no demostrado superar la dosis adecuada.

Condiciones de almacenamiento:

- S2: Mantener fuera del alcance de los niños.
- S13: Mantener alejado de alimentos, bebidas y forrajes.
- Mantener en un lugar fresco y seco y evitar la exposición a la extrema temperaturas.

Validez:

El producto tiene una validez de 2 años a partir de la fecha de fabricación, siempre que el producto se mantenga en buenas condiciones.

Envase:

1, 5 y 20 Kg.

