

modo de acción

Promotor de la coloración y maduración de los frutos formulado a base de sustancias hidrocarbonadas y vitaminas oxidantes que inducen la formación y acumulación de etileno intracelular, estimulando así a los genes responsables de la síntesis de carotenoides, así como otros genes relacionados con la degradación de las clorofilas, síntesis de compuestos responsables del aroma e incremento de azúcares.

Promueve:

- los procesos bioquímicos de maduración externa: acelerando la degradación progresiva de los pigmentos verdes de la corteza, las clorofilas, que son sustituidas por pigmentos anaranjados, los carotenoides, interviniendo además en la reducción de los niveles de nitrógeno de la corteza.
- los procesos de maduración interna: aumentamos los niveles de carbohidratos en las hojas que nutren al fruto en desarrollo de los fotoasimilados que éste requiere, acumulándose como sustancias de reserva que favorecen el aumento del contenido en azúcares, así como una reducción de la acidez
- De forma natural actuando solo en aquellos frutos fisiológicamente maduros.

composición

Molibdeno (Mo) soluble en agua	1.1 % p/p
Manganeso (Mn) soluble en agua	1.5 % p/p
Zinc (Zn) soluble en agua	2.4 % p/p

dosis y cultivos

■ Naranja, Mandarina y Toronja

Aplicaciones foliares de 250 – 300 gramos por 100 litros de agua, realizando 2-3 aplicaciones desde que el fruto inicia el cambio de color hasta 10 días antes de la fecha de recolección.

■ Papaya

Aplicaciones foliares de 500 gramos por 200 litros de agua, realizando varias aplicaciones, desde el inicio de maduración hasta el final de la cosecha.

■ Hortícolas

Cuando las condiciones ambientales son desfavorables para que se desarrollen los procesos de maduración, realizar aplicaciones foliares de 500 gramos por 200 litros de agua cada 7 días, realizando la primera aplicación con frutos en inicios de maduración.

■ Mango

2 aplicaciones, 15 grs/lt. 30 días y 45 días después del amarre.

Las sustancias hidrocarbonadas y la maduración del fruto

El proceso de maduración constituye la última fase del crecimiento de los frutos en el que tiene lugar un conjunto de cambios tanto externos como de sabor y de textura cuando alcanza su máximo tamaño y completa su desarrollo. La maduración interna se relaciona con el aumento de azúcares y disminución de la acidez del jugo y la maduración externa con la degradación progresiva de los pigmentos verdes de la corteza, las clorofilas, que son sustituidas por los carotenoides, en un proceso conocido como cambio de color.

Los carotenoides son sustancias antioxidantes que la planta sintetiza para protegerse de la acción de los radicales libres o especies activas de oxígeno resultantes de la fotosíntesis y la respiración que tiene lugar en la planta y durante el crecimiento del fruto.