



# Brix & Color

## AUMENTO DEL CALIBRE Y BRIX DEL FRUTO



**1**  
LITRO

**+COLOR  
+SABOR  
+CALIBRE**



NO LOTE  
FECHA ELAB.

**WWW.SEATEAFERTS.COM**

Biofórmulas con NANO Burbujas para una óptima oxigenación y absorción de nutrientes, extracto orgánico a base de algas marinas seleccionadas, **contiene principios activos para el crecimiento y coloración de frutos**, aminoácidos precursores de síntesis de antocianinas y moléculas que dan coloración a los frutos. Enriquecido con vitaminas, fitoestimulantes, fitohormonas (auxinas, citoquinas, giberelinas), oligoelementos y ácidos carboxílicos. Incrementa los pectatos de calcio en el fruto. **Fortalece ante heladas, fomenta producción temprana, obteniendo frutos con mayor calibre y grado brix.** Biotecnología Beefriendly® que promueve la biodiversidad de nuestro planeta.

### APLICACIÓN:

Aplicar en *etapa de calibre/engorde*

Agitar antes de usar.



Aplicar 1cc/L (agua)  
ó 1 a 2 L/Htá vía  
radicular y/o foliar.



Usar cada 20 días.



### CONTENIDO NETO

Azufre	0,15% (p/p) S
Calcio	0,01% (p/p) Ca
Cloruro	0,10% (p/p) Cl
Cobre	0,001% (p/p) Cu
Fósforo	0,1% (p/p) P2O5
Hierro	0,002% (p/p) Fe
Magnesio	0,01% (p/p) Mg
Manganoso	0,001% (p/p) Mn
Nitrógeno	0,5% (p/p) N
Potasio	0,02% (p/p) K2O
Sodio	0,04% (p/p) Na
Zinc	0,001% (p/p) Zn
Arsénico	0,5 mg/kg
Cadmio	0,5 mg/kg
Mercurio	0,5 mg/kg
Plomo	0,5 mg/kg
Ph	4,72
Densidad	1.110 g/lt
Solubilidad en agua	99,8%

Fabricado y embotellado por Alpherat Inc SpA, Ruta F840 km25, Valparaíso, Chile. Suspensión acuosa hidrosoluble en todas sus partes y proporciones. Permeable mediante lixiviación. El color y aroma pueden variar en el tiempo, sin alterar sus propiedades nutricionales. **Compuesto activo:** Durvillaea antártica/formato concentrado líquido. **Conservación:** 18 meses en un ambiente oscuro, fresco y seco ( $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ).

