

Servak

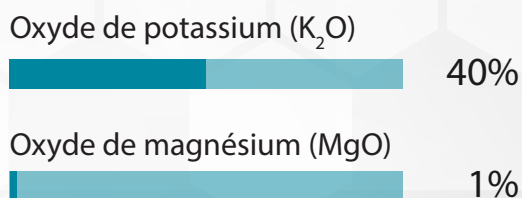
Servak est un mélange de sels de potassium à haute concentration ...



Caracteristiques

- ✓ **Servak** est un mélange de sels de potassium à haute concentration avec des acides carboxyliques qui améliorent leur solubilité.
- ✓ En effet, lors de la dissolution du produit, des complexes moléculaires renfermant du potassium se forment, rendant son assimilation et sa translocation beaucoup plus rapide que les autres formes conventionnelles.
- ✓ L'application de **Servak** se fait pendant la phase finale de grossissement du fruit et le début de la maturation pour favoriser l'accumulation des sucres et améliorer la couleur.
- ✓ Son utilisation est donc spécialement recommandée sur les cultures dont la coloration et le taux de sucre sont fondamentaux pour assurer une bonne qualité sans pour autant perdre l'acidité (raisin de vinification, fruits, agrumes, cultures maraichères...).
- ✓ Il est conseillé d'utiliser **Servak** en alternance avec PKamine et Brixamine 40 pour assurer une qualité irréprochable des fruits.
- ✓ **Servak** est utilisable en agriculture biologique.

Composition p/p

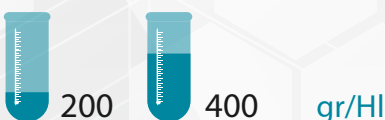


Dose et mode d'emploi

En fertigation:



En pulvérisation :



Compatibilités et richesses garanties

Ne pas mélanger avec les cuivres conventionnels (exception faite sur oliviers) et les produits à pH très acide.