

gourmed
liquids

Nº9 TRIPLEX

FACILITA TU TRABAJO, RENTABILIZA TU TIEMPO

Facilita y mejora el trabajo diario del agricultor gracias a que aumenta la eficiencia de cualquier tratamiento foliar. Regula el pH del caldo de aplicación para potenciar su absorción, mejorar la mezcla y aumentar la compatibilidad entre productos. Además, reduce la formación de espuma y su acción mojante hace que el caldo de aplicación se extienda por la hoja, mejorando la eficacia del tratamiento.

COMPOSICIÓN

	%p/p
Nitrógeno (N) total	3 %
Nitrógeno (N) ureico	3 %
Fósforo (P_2O_5) soluble en agua	15 %
Indicador coloreado de pH	
Mezcla optimizada de mojantes y antiespumantes.	



BENEFICIOS

Optimizador / Regulador de pH.

Antiespumante.

Mojante.

¿CÓMO AYUDA A TUS CULTIVOS?

La efectividad de Gourmed N°9 Triplex se fundamenta en:

- Optimizador de pH: regula el pH del caldo de aplicación a valores óptimos para potenciar la absorción de nutrientes y de sustancias activas, mejora la mezcla y aumenta la compatibilidad entre productos. Su indicador coloreado permite controlar el pH de manera segura sin tener que coger muestras ni hacer mediciones con dispositivos electrónicos.
- Antiespumante: reduce la formación de espuma durante la mezcla de cualquier producto, facilitando el trabajo del agricultor.
- Mojante: hace que el caldo de aplicación se extienda por la hoja y maximiza su superficie de contacto, lo que lleva a mejorar la eficacia del tratamiento.



DOSIS

Vía suelo

1-1,5 mL/L

** Las dosis son orientativas y pueden variar en función del tipo de cultivo y sus características específicas. En caso de duda, consulta con nuestros técnicos.*

PRESENTACIÓN



CAJA: 1L x 12 / 5L x 4

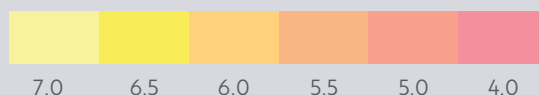
INCOMPATIBILIDADES

Compatible con la mayoría de los productos de uso habitual en agricultura. En cualquier caso, se recomienda hacer una prueba previa de compatibilidad.

MODO DE EMPLEO

- Se recomienda hacer una prueba previa con 1 litro de caldo y añadir poco a poco de Gourmed® N°9 Triplex hasta conseguir el efecto deseado.
- El indicador presente en el producto permite controlar el pH de manera segura observando el cambio de color del caldo de aplicación.

pH



Por encima de 6,0 amarillo / Por debajo de 4,5 rojo.

El orden de mezclado de los productos debe ser: 1º agua, 2º Gourmed® N°9 Triplex, 3º el resto de los productos.