



Centro Uffici San Siro - Fabbricato D - ala 3 - Via Caldera, 21
20153 Milano - Tel. 02 40901.1 - Fax 02 40901.287 - e-mail: isagro@isagro.it

DRAFT LABEL

GOLEADOR

CONCIME ORGANICO AZOTATO FLUIDO BORLANDA AGROALIMENTARE FLUIDA DI FRUTTA E CEREALI



FABBRICANTE: ISAGRO S.p.A. - Centro Uffici San Siro, Fabbricato D - ala 3
Via Caldera, 21 - 20153 MILANO Tel. 02 40901276 (sett. Qualità) - Fax 02 40901287

COMPOSIZIONE (in percentuale di peso)

Azoto (N) organico 2,5%, Carbonio (C) organico 25,0%.

Contenuto netto: 1 kg

Stabilimento di produzione: Isagro S.p.A. – Aprilia (Lt).

Distribuito da: SUMITOMO CHEMICAL ITALIA S.r.l. - Via Caldera, 21 - 20153 Milano - tel: +39 02 452801

CARATTERISTICHE

GOLEADOR è un specialità di origine completamente vegetale. E' un attivatore fogliare a base di esclusivi estratti vegetali che favorisce i principali processi fisiologici della pianta (fioritura, allegagione e colorazione frutto)

DOSAGGIO

150-250 CC/100l

MODALITA' D'USO

Coltura	Epoca d'impiego
Pomacee, drupacee e actinidia	3-4 applicazioni da completa caduta petali
Uva da tavola	3 applicazioni da post allegagione
Agrumi	3-4 applicazioni da completa caduta petali
Orticole	4 applicazioni durante l'intero ciclo
Colture industriali	2 applicazioni in combinazione con i trattamenti fitosanitari
Ornamentali e floricole	4 applicazioni durante tutto il ciclo

Non trattare la coltivazione se in fase acuta di stress; trattare prima o immediatamente dopo, quando le condizioni fisiologiche e le condizioni ambientali consentono il recupero della pianta.

COMPATIBILITÀ ED ALTRE AVVERTENZE

GOLEADOR è miscibile con i più comuni agrofarmaci eccetto gli oli minerali.



Centro Uffici San Siro - Fabbricato D - ala 3 - Via Caldera, 21
20153 Milano - Tel. 02 40901.1 - Fax 02 40901.287 - e-mail: isagro@isagro.it

Con i prodotti a base di rame può produrre fenomeni di fitotossicità, anche se applicato immediatamente dopo tali prodotti. Fa eccezione l'olivo sul quale GOLEADOR può essere miscelato con rame (tranne quello da poltiglie alcaline).

In generale, con varietà di nuova introduzione od in mancanza di precedenti esperienze specifiche si consiglia l'effettuazione di prove preliminari su piccole superfici, prima di estendere il trattamento all'intera coltura.

Per tutti gli impieghi si raccomanda di non superare le dosi di etichetta e rispettare le cadenze d'intervento indicate. GOLEADOR è batteriologicamente puro al momento del confezionamento.

Il prodotto è stabile a temperature e pressioni ordinarie.

Conservare a temperatura compresa fra 4°C e 30°C.

Il prodotto non è combustibile.

Non disperdere il contenitore nell'ambiente.

Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle.