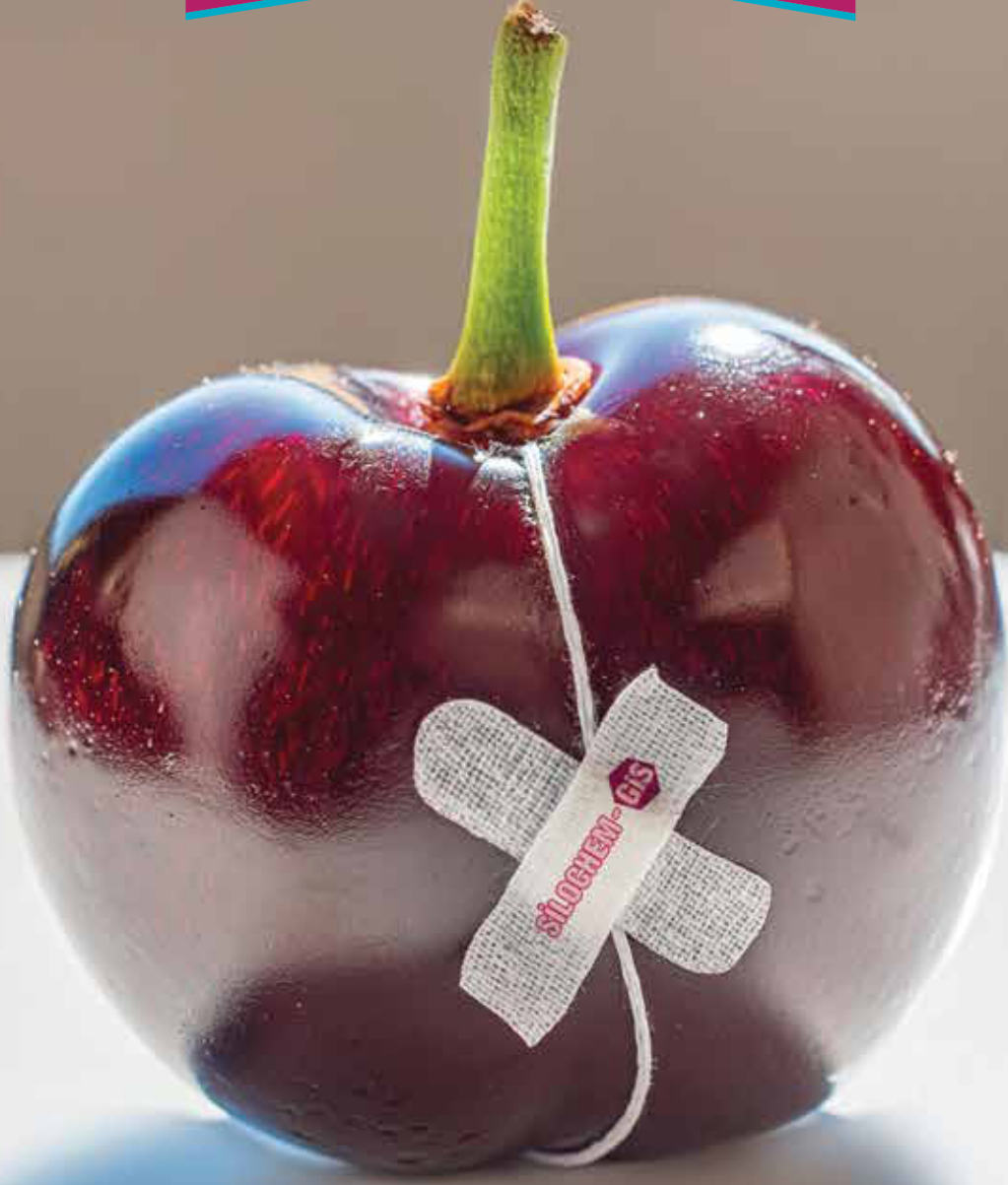


SILOCHEM-GİS



Kirazda çatlamaya

**SON**



bel  
cert

GMP  
(GOOD MANUFACTURING PRACTICES)  
ISO 22716:2013

QMS  
(QUALITY MANAGEMENT SYSTEM)  
ISO 9001:2015

# SİLOCHEM-GİS



Silasilik asit kutikula altında kalın silika tabakası oluşumu, çift katlı kütikula tabakası oluşumu, silisyum seluloz membranının kalınlaşması, papilla oluşumu, epidermal hücre duvarındaki organik bileşikler ile blok oluşumu şeklindeki fiziksel yapılar ile meyve çatlama larını engellemektedir.

Silisyum yer kabuğunda yaklaşık % 28 karasal bitkilerde kuru ağırlık ilkesine göre yaklaşık %0,1 – 10 arasında yer almaktadır ancak silisyumun hangi formlarının biyolojik olarak bitki tarafından absorbe edildiğinin bilinmesi gerekmektedir.

Silasilik asit polimerizasyonu olan polisilasilik asit biyolojik olarak alınabilir formda değildir.

Silasilik asidin, monosilasilik asit  $Si(OH)_4$  veya ortosilasilik asit (OSA) formları bitki tarafından alınabilir tek formudur.

KULLANILDIĞI YERLER	UYGULAMA DOZU
Nar	100 ml / 100 l su
Kiraz	100 ml / 100 l su
Kayısı	100 ml / 100 l su
Elma	100 ml / 100 l su
Armut	100 ml / 100 l su
Sebze	100 ml / 100 l su
Çilek	100 ml / 100 l su
Zeytin	100 ml / 100 l su
Trunçgil	100 ml / 100 l su
Antep Fıstığı	100 ml / 100 l su
Kesme Çiçek	100 ml / 100 l su
Bağ	100 ml / 100 l su
Çeltik	100 ml / da
Şeker Pancarı, Patates, Soğan, Turp, Havuç	100 ml / 100 l su
Sera ve Örtü Altı Sebzeler	100 ml / 100 l su

