



il valore dell'esperienza  
la forza dell'innovazione

Concimi speciali



# SUNRED

PROMOTORE NATURALE DELLA MATURAZIONE  
E DELLA COLORAZIONE DEI FRUTTI

SUNRED è un biopromotore a base di fenilalanina, metionina, monosaccaridi ed estratti vegetali ricchi di composti ciclopentanonici (ossilipine), attivatori di numerosi processi metabolici che avvengono durante la maturazione dei frutti. SUNRED apporta contemporaneamente il precursore (fenilalanina) e l'attivatore (ossilipine) della biosintesi delle antocianine e dei flavonoli, i pigmenti che conferiscono al frutto il colore rosso, arancio o viola. In questo modo favorisce l'accumulo di pigmenti e migliora l'intensità e l'estensione di colorazione dei frutti. SUNRED apporta anche il precursore naturale (metionina) della biosintesi dell'etilene, che stimola e coordina la maturazione e l'accumulo di zuccheri semplici; di conseguenza SUNRED favorisce l'uniformità di maturazione e l'aumento della concentrazione zuccherina dei frutti (grado Brix). SUNRED non influenza la consistenza della polpa e la conservabilità del frutto.

## Perchè usare SUNRED?

### POMODORO DA INDUSTRIA

- Migliorare l'uniformità di maturazione riducendo lo scarto alla raccolta.
- Aumentare la concentrazione degli zuccheri solubili.

### UVA DA TAVOLA

- Migliorare la colorazione e l'uniformità dei grappoli.
- Anticipare la maturazione delle varietà precoci.

### UVA DA VINO

- Incrementare la concentrazione zuccherina e l'uniformità di colore.

### PERO e MELO

- Migliorare l'intensità e l'uniformità della colorazione dei frutti.

### FRAGOLA

- Migliorare la colorazione e la brillantezza dei frutti nei periodi freddi e di scarsa luminosità.
- Programmare e gestire la raccolta.

### MELONE e COCOMERO

- Aumentare il grado zuccherino.
- Anticipare e uniformare la raccolta.

### CILIEGIO

- Migliorare la lucentezza e l'intensità della colorazione.
- Anticipare la maturazione delle varietà precoci.
- Programmare e gestire la raccolta.

### POMODORO / PEPPERONE / MELANZANA

- Migliorare la colorazione e l'uniformità di colorazione dei pomodori a grappolo.
- Gestire la maturazione e la raccolta in base all'andamento di mercato.



## MECCANISMO D'AZIONE

### MONOSACCARIDI

- Aumento del metabolismo primario.



### FENILALANINA + OSSILIPINE

- Sintesi di pigmenti (antocianine).
- Sintesi di composti che rinforzano le pareti (fenoli).

- Sintesi di pigmenti (carotenoidi).
- Stimolazione della maturazione.

### ETILENE

### METIONINA + OSSILIPINE

### UVA DA TAVOLA

Varietà: Crimson  
Trattamenti: 2 x 350 ml/hl a distanza di 10 gg a inizio invaiatura.

% di stacco alla prima raccolta:  
CONTROLLO → 10%  
SUNRED → 80%



### PERO

Varietà: Carmen  
Trattamenti: 2 x 3,5 L/ha a 17 e 7 gg dalla raccolta



### CILIEGIO

Varietà: Ferrovia  
Trattamenti: 2 x 350 mL/hL a 21 e 7 gg dalla raccolta.

Anticipo di maturazione: 4/5 giorni  
Contenuto zuccherino: +1° Brix



### UVA DA VINO

Varietà: Refosco  
Trattamenti: 2 x 350 mL/hL a distanza di 20 gg da inizio invaiatura.

° BRIX:  
CONTROLLO → 15,8%  
SUNRED → 17,5%



### POMODORO DA INDUSTRIA

Varietà: Rufus  
Trattamenti: 2 x 3,5 L/ha a 25 e 12 gg dalla raccolta.

% di scarto sul prodotto conferito:  
CONTROLLO → 15%  
SUNRED → 3,5%



### POMODORO DA MENSA

Varietà: Intenso  
Trattamenti: 2 trattamenti a 400 mL/hL a 22 e 10 gg dalla raccolta.

