



### ¿QUÉ HACE?

Interviene en el metabolismo para producir frutos de calidad favoreciendo sus características organolépticas (firmeza, color, sabor, brillo). Aumenta el periodo de vida de anaquel e induce una mayor resistencia al ataque de enfermedades de postcosecha.

### ¿CÓMO LO HACE?

Los ácidos **ECCA Carboxy**<sup>®</sup> de tipo aromático promueven la biosíntesis de pectinas que mantienen las uniones celulares, favorece la traslocación del calcio y boro de la formulación y en conjunto fortalecen las paredes celulares del tejido de los frutos. Como consecuencia aumenta la firmeza, prolonga la vida de anaquel y disminuye las enfermedades de postcosecha de los frutos.

### CARACTERÍSTICAS

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS			
pH: 5.5 – 6.5 a 20 °C		Forma: Líquido	Color: Café
Densidad: 1.31 g/cm <sup>3</sup> a 20°C		No corrosivo. No Inflamable.	
PROPIEDADES GENERALES			
<b>Almacenamiento:</b> Conservar cerrado en lugar fresco y seco.	<b>Ambiental:</b> No residual, de muy bajo impacto	<b>Incompatibilidad:</b> Evitar agentes oxidantes fuertes. No mezclar con productos que contengan fosfatos o sulfatos.	<b>Toxicidad:</b> Ligeramente tóxico

### BENEFICIOS

- Mejor calidad de fruto que distingue a la etiqueta.
- Aumenta la firmeza de frutos.
- Disminuye pérdidas por rechazo de fruto.
- Reduce desórdenes fisiológicos como: Blossom end Rot, Tip Burn, Bitter Pit, rajado de flores y frutos, Black Heart, entre otros.
- Mayor vida de anaquel de flores y frutos.
- Resalta las características organolépticas.

### RECOMENDACIONES DE USO

Para preparar la solución de aspersión:

- Agite el envase, desenrosque la tapa y retire el sello de seguridad.
- Mida la cantidad a aplicar en recipiente graduado y vierta en cubeta con agua para premezclar.
- Vierta la premezcla en el tanque de la aspersora conteniendo la mitad del volumen de aspersión.
- Agite y complete el total del volumen de aspersión.

### ESPECIFICACIONES

Análisis Garantizado	%p/v
Calcio (CaO)	14.55
Boro (B <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	1.04
Carbono Orgánico Oxidable Total	6.5

### DOSIS

CULTIVO	DOSIS (L/ha)	NO. DE APLICACIONES	CONCENTRACIÓN (cc/100 L DE AGUA)	MOMENTO DE APLICACIÓN
Vides de mesa	2	2 - 3	200	* Post cuaja. * Pre pinta. * Inicio de pinta (10 – 20 %).
Vides para vino	2	2 - 3	200	* 10 días antes de floración a inicio de floración. * Post cuaja. * Pinta (10 – 20 %).
Manzanos, perales	2	2 - 3	200	* Post cuaja. * 20 días después de cuaja. * Pleno crecimiento de fruto.
Carozos	2	2 - 3	200	* Botón floral. * 10 días después de cuaja. * Fin de etapa II de crecimiento de fruto (endurecimiento de carozo).
Frutales de nuez	1	1 – 2	100	* Caída de amentos. * 20 días después de cuaja
Cítricos	1	2 - 3	100	* Botones florales separados. * Dos aplicaciones durante la etapa de crecimiento activo del fruto.
Paltos	2	2	200	* Post cuaja. * Fruto recién cuajado.
Kiwi	2	2 - 3	200	* Post cuaja. * Inicio crecimiento de fruto. * 60 días antes de cosecha.
Olivo	2	1 - 2	200	* Fruto cuajado. * Inicio crecimiento de fruto.
Berries	2	2	200	* Fruto cuajado. * Inicio crecimiento de fruto.
Tomate, Ají, Pimiento	2	1 - 2	300	* Fruto cuajado. * Inicio crecimiento de fruto.
Cucurbitáceas	1 – 3	1 - 2	200	* Fruto cuajado. * Inicio crecimiento de fruto.
Brásicas	1 – 3	1 - 2	200	* Inicio de desarrollo del pan floral. * Pleno desarrollo del pan floral.
Cebollas, Ajos	1 – 3	1 - 2	200	* Inicio de desarrollo de bulbo. * Desarrollo de bulbo.