



FARTUM® CalciBoro

FICHA TÉCNICA

EVITA LA OCURRENCIA DE DESÓRDENES FISIOLÓGICOS

PRINCIPALES CARACTERISTICAS

FARTUM® CalciBoro es un doble corrector nutricional líquido y de uso foliar, en base a Calcio y Boro líquido complejados y quelatados con extractos de algas nativas del sur de Chile. Formulado para ser aplicado en el estado inicial de post cuaja, con el objetivo de mejorar la calidad de las pectinas y estabilizar las paredes celulares del tubo polínico para aumentar la doble fecundación y mejorar la cuaja.

FARTUM® CalciBoro permite una rápida absorción de los nutrientes minerales porque son combinados con agentes quelatantes naturales de bajo peso molecular.

Se recomienda aplicar todos los años para mantener niveles equilibrados de Calcio y Boro. Especialmente indicado para aplicaciones de bajo volumen.

BENEFICIOS DE USAR **FARTUM® CalciBoro**

- Regula la actividad respiratoria y la producción de etileno.
- Mejora la presión y da mayor firmeza a la piel de frutos en general, otorgándoles mayor protección frente a patógenos.
- Favorece el proceso de cuaja para obtener fruta de mejor calidad.
- Evita la ocurrencia de desórdenes fisiológicos causados por deficiencias de Calcio, tales como "bitter pit" en manzanos, puntas quemadas en lechugas, escaldado superficial en peras, partiduras en cerezas, necrosis apical en tomates y pimientos, corazón negro en apio, cavidades manchadas en zanahorias, entre otros.

Composición	
ELEMENTO	% (p/v)
Calcio (CaO)	7,0
Boro (B)	2,5
Nitrógeno (N)	2,0
Fósforo (P ₂ O ₅)	0,5
Potasio (K ₂ O)	4,8
Azufre (S)	0,8
Magnesio (Mg)	1,1
Hierro (Fe)	0,05
Manganeso (Mn)	0,002
Cobre (Cu)	0,002
Molibdeno (Mo)	0,001
Silicio (SiO ₂)	1,2



FARTUM® CalciBoro

Recomendaciones de uso de FARTUM® CalciBoro ¹

Cultivo	Aplicación	Dosis (L/Ha)	Nº Aplic.
Frutales y vides			
Arándano, frutilla, frambuesa, zarzaparrilla, mora	Desde pre-flor a frutos cuajados en desarrollo intermedio. Repetir cada 10 días.	1-3	3-4
Carozos, cerezo	Desde pre-flor a frutos cuajados en desarrollo intermedio. Repetir cada 10 días.	1-3	3-4
Naranja, limonero, mandarino, otros cítricos, olivo, palto	Desde fruto recién cuajado. Repetir cada 10 días.	1-3	2-3
Manzano, pera	Desde puntas verdes a fruto de 2 cm. Repetir cada 10 días. Desde diciembre cada 10 días hasta inicio de cosecha.	1-3	2-4
Uva de mesa, vinífera y pisquera, kiwi	Pre-flor y cuaja.	1-3	2-4
Vegetales y/o hortalizas			
Apio, alcachofa, remolacha	Desde un tercio de cubrimiento del cultivo. Repetir cada 10 días.	2	4-5
Cucurbitáceas	Fruto recién cuajado. Repetir 15 días después.	4	2
Lechuga, repollo, brócoli, coliflor	30 días antes de la cosecha.	2	2
Poroto, arveja, haba, alfalfa	15 días después de cuaja.	2	2
Tomate, ají, pimiento	A partir del cuaje del primer ramillete.	4	4-5

¹ La empresa no se hace responsable por los daños y perjuicios que pudiesen resultar del uso indebido de este producto o que esté fuera de las indicaciones y recomendaciones señaladas.

Compatibilidad: FARTUM® CALCIBORO es compatible con la mayoría de los productos fitosanitarios, sin embargo se debe evitar mezclar con productos de pH muy ácidos, aceites, fósforo soluble y productos ricos en magnesio. Se recomienda hacer pruebas de compatibilidad física de las mezclas. FARTUM® CALCIBORO debe ser incorporado como último componente de la mezcla.

Periodo de reingreso: Se puede reingresar inmediatamente al área tratada.

Fitotoxicidad: No presenta fitotoxicidad si se aplica el producto en las dosis recomendadas.

Precauciones: Almacenar en un lugar fresco y oscuro. No exponer a la luz solar directa. El producto puede acumular presión en el envase por lo que se recomienda abrir con cuidado. Es moderadamente tóxico. No es peligroso para el usuario y medio ambiente. No es inflamable. Si existe contacto accidental en piel y ojos lavar con abundante agua.

Se recomienda usar guantes y mascarilla en la manipulación. Dejar fuera del alcance de niños y mascotas. Lejos de alimentos y bebidas.

Durabilidad: 2 años

FARTUM® es marca registrada de PATAGONIA BIOTECNOLOGIA S.A.
FABRICADO EN CHILE POR PATAGONIA BIOTECNOLOGÍA S.A.
P.I. Nº CL 5497