

S.S.C



إس . إس . سي

المحتوي	
% 35	K
% 10	P
مواد طبيعية تساعد على التحجيم وزيادة التخزين	

المميزات والإستخدام:

- * مركب إس . إس . سي . مي مركب متخصص في مساعدة النبات على المرور بعملية التحجيم والتلوين والسكر حتى مرحلة النضج بكفاءة .
- * لوجود عنصر هام في هذه المرحلة وهو عنصر البوتاسيوم وهو هام لنقل كل العناصر الغذائية وخاصة الناتج النهائي (النشا) ثم تحويلها الى سكر مروراً بعملية التلوين .
- * الفسفور وله دور هام في توفير قدر من الطاقة اللازمة لمساعدة الثبات الدم التعرض للاجهاد المصاحب لهذه المرحلة بالإضافة إلى دور الفسفور في تكوين البولي سكاريد داخل الخلايا النباتية المواد الطبيعية لها دور هام في تكوين النشا داخل النبات .
- * هذه المواد لها دور هام في سرعة تحويل النيتروجين الى احمض امينية بالإضافة الى توفير قدر من الطاقة المستهلكة في هذه العملية الفسيولوجية .
- * استخدام إس . إس . سي . يساعد النبات على المرور بمرحلة التحجيم ثم التلوين والنضج وزيادة نسبة السكر داخل الثمار بكفاءة ودون معاناه .
- * وجود التوازن بين قدر كبير من العناصر الهامة والمؤثرة والضرورية في هذه المرحلة يساعد في اتمامها دون أرهاق او اجهاد او تأخير .
- * وجود المواد الطبيعية ولها دور هام جاد لهذه المرحلة ولكن قد يصعب توفرها داخل الثبات بالكميات المطلوبة وقد تحتاج ايضاً لطاقة لتوفرها لتصبح متوفرة داخل النبات ولذا وجودها داخل المركب يوفر طاقة واجهاد ويساعد على سرعة اتمام المرحلة
- * وجود المواد الطبيعية والفسفور معاً لهم دور كبير وهام في تكوين النشا والكسريات .
- * دور البوتاسيوم الهام والكبير وخاصة في نقل العناصر الغذائية وخاصة أثناء مرحلة التحجيم .
- * من بداية مرحلة التحجيم حتى النضج .
- * أثناء مرحلة انتهاء التحجيم وبداية التلوين .
- * قبل وأثناء مرحلة زيادة السكر والنضج
- * مرحلة التخزين في النباتات الذي تعتمد ثمارها على التخزين مثل البطاطس ، البنجر ، البطاطا الثوم ، البصل
- * في مرحلة التخزين وتخصص الخلايا في نهاية الموسم وخاصة في الفاكهة للتظي على معلومة .

معدلات الاستخدام

المحتوي	بعد الزراعة بداية موسم	التزهير	العقد	التحجيم	النضج	التخزين
الموالح		٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
المانجو		٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
العنب		٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
البرمان		٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
الحلويات		٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
التفاحيات		٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
زيتون		٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
جفافة		٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
تين		٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
موز		٢-١ لتر/ف	٢-١ لتر/ف	٢-١ لتر/ف	٢ لتر/ف	٢ لتر/ف

المحتوي	بعد الزراعة بداية موسم	النمو الخضري	التزهير	العقد	النضج
طماطم			٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
فلفل			٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
باذنجان			٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
بطاطس				٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
خيار			٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
كنتالوب			٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
بطيخ			٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
بصل				٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
فراولة			٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
فاصوليا			٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
بصلة			٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء

