

## Green Stem



## جرين ستيم

المحتوي	
% 25	M9
% 3	Ca
% 20	أحماض عضوية

### المميزات والإستخدام:

- \* يتميز الجرين ستيم بوجود عنصر المغنسيوم وبكمية مناسبة لتغطية احتياجات النبات في كافة المراحل .
- \* وجود عنصر الكالسيوم لضمان توافر مميزات عنصر الكالسيوم الخلايا النبات بالاضافة إلى اشتراك مع عنصر المغنسيوم في مساعدة النبات على تخزين كمية مناسبة من المادة الصلبة داخل النبات .
- \* وجود أحماض عضوية ( بولي هيدرو كربوكسيليك أسيد ) مما يزيد من كفاءة امتصاصه سواء سواء ورقياً أو أرضياً بالاضافة إلى زيادة كفاءة امتصاص باقي العناصر من التربة وسهولة توفير الظروف المناسبة الامتصاصها ودخولها إلى النبات .
- \* وجود عنصر المغنسيوم وبكمية كافية يزيد كفاءة عملية البناء الضوئي الاعتبار المغنسيوم من أهم العناصر التي تدخل في تكوين الكلوروفيل وبوجود المغنسيوم يزيد من كفاءة عملية البناء الضوئي لتوفير غذاء كافي لاحتياجات النبات .
- \* وجود عنصر الكالسيوم يساهم في تغليظ جدر الخلايا بالاضافة الي مساهمته مع المغنسيوم والبيوتاسيوم في سرعة تكوين وانتقال وتخزين المادة الصلبة داخل الخلايا النباتية والثمار .
- \* يعتبر الجرين ستيم هاماً جداً لبعض النباتات التي لكمية كبيرة من عنصر المغنسيوم ومنها نبات العنب فعنصر المغنسيوم يساعد بقدر كبير على القيام باهم وظائفه في أدق وأخرج مراحلها وبالتالي يزيد من الكفاءة العامة لحالة النبات وبالتالي الإقلال من استخدام مواد أخرى لعلاج تلك المشاكل بالإضافة إلى زيادة مواصفات الجودة المنتج النهائي وزيادة خصوبة النبات .
- \* وجود الأحماض العضوية تقلل من مخاطر استخدامة في حالة وجود أمراض فطرية اذا تم استخدامة ورقياً ،
- \* بالإضافة إلى تحسين الخواص الفيزيائية للتربة مما يزيد من امتصاص العناصر الغذائية المتوافرة بها .
- \* في مراحل النمو المختلفة من بداية الموسم وخاصة في نبات العشب .
- \* في مرحلة التزهير والعقد والنضج وخاصة أيضا مع نبات العنب .
- \* من بداية مرحلة التخزين في كل النباتات عامة وخاصة كل نباتات الفاكهة والبطاطس والبنجر مع الخضر والمحاصيل .
- \* قبل فترات موجات الحرارة العالية ( الجفاف ) والبرودة والرياح الساخنة لمساعدة الثبات التلافي أضرار الظروف الغير مناسبة قدر المستطاع وخاصة التي ينتج عنها أضرار نتيجة حدوث الخلل المائي وخاصة داخل ثمار ( العنب )

## 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
المانجو				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
البرمان				٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
الحلويات				٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
التفاحيات				٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
زيتون				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
تين				٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
موز				٢ لتر/ف	٢ لتر/ف	٢ لتر/ف

المحتوي	بعد الزراعة بداية موسم	النمو الخضري	التزهير	العقد	النضج
طماطم			٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء
فلفل			٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
باذنجان			٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء	٢-١ جم/ل ماء
بطاطس			٣-٢ جم/ل ماء	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	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ 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	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
بسلة			٢-١ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء	٣-٢ جم/ل ماء

