



## Fico Bormo



## فيكو بورمو

المحتوي	وزن وزن	وزن حجم
بورون	5 %	6.3 %
موليبدينم	3 %	3.6 %

### المميزات والإستخدام:

\* يعتبر مركب Fico Bormo من المركبات القليلة في مصر بهذه النسب المتوازنة والمميزة من العنصرين البورون والموليبدينم وبصفة خاصة عنصر الموليبدينم ، يتميز الفيكو بورمو باحتونه على الجلوكونيك أسيد المادة العضوية الحاملة للعنصرين البورون والموليبدينم ، مما يعطي المركب بسهولة في الامتصاص عن طريق المجموع الخضري بكفاءة عالية وكذلك التربة تحت الظروف المصرية

\* وجود عنصر البورون والموليبدينم معا يعطي مرونة عالية لهذا المنتج من حيث الاستخدام . وكذلك من حيث الوظائف التي من الممكن أن يساعد في اتمامها داخل النبات .  
\* و حيث يعتبر عنصر الموليبدينم عنصر هام في انزيمات اختزال النيتروجين التي تتكون لتشارك بهذه الدورة التعامل مع النيتروجين الممتص والمخزن داخل النبات والذي يعتبر أكبر وأهم المعوقات للنبات عن أداء باقي وظائفه وعملياته الفسيولوجية .  
\* وجود الموليبدينم يساعد النبات على تحويل النيتروجين داخله إلى أميخاض أمينية بصورة سريعة وبأقل طاقة ممكنة.

\* مما يجعل الثبات أمام حل أمثل وجذري لأكبر مشكلتين وهما توفير طاقة للنبات لأداء باقي وظائفه بكفاءة وبدون إجهاد بالإضافة إلى التخلص من عبء تراكم النيتروجين داخل النبات .  
\* ويأتي بعد ذلك دور البورون ليكمل دور الموليبدينم حيث يعمل البورون على زيادة كمية الطاقة داخل النبات عن طريق زيادة تكوين السكريات مما يعطي حيوية وكفاءة أكبر للنبات ، بالإضافة إلى دوره في زيادة خصوبة الأجزاء التناسلية في النبات ( المبايض وحبوب اللقاح ) .  
\* وبالتالي يعتبر مركب الفيكوبورمو هو مركب يساعد الثبات على الخروج من أهم وأكبر نقاط وفترات إجهاد إلى حيوية وكفاءة عالية لأداء عملياته ووظائفه الفسيولوجية والحيوية .

\* نجد أن الفيكو بورمو يعمل قبل فترة التزهير المساعدة الثبات على كفاءة وزيادة قدرة النبات على التزهير .

\* وفي فترة التزهير لزيادة معدل وكمية التزهير .  
\* فترة ما قبل التزهير للمساعدة على كفاءة وزيادة تفتح البراعم الزهرية .  
\* و فترة التزهير لتوفير الطاقة المستخدمة في وظائف أخرى واهمها هضم النيتروجين .  
\* فترة تخزين النشيا والسكر ( التحجيم والتلوين ) .  
\* في نهاية الموسم لبعض المحاصيل والخضر في أفضلية الحصول على منتج نهائي من حيث كفاءة التخزين

\* في معظم أنواع الفاكهة في مرحلة تخصص البراعم لدفعها للتحويل إلى براعم زهرية من نهاية الموسم رغم الإجهاد مما يعطي الثبات القدره على التغلب على ظاهرة المعلومة .

## معدلات الاستخدام

المحتوي	بعد الزراعة بداية موسم	التزهير	العقد	التحجيم	النضج	التخزين
الموالح		٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م		١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
المانجو		٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م		١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
العنب		١ سم/لتر م	١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
البرمان		١ سم/لتر م	١ سم/لتر م	١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
الحلويات		١ سم/لتر م	١ سم/لتر م	١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م

المحتوي	بعد الزراعة بداية موسم	النمو الخضري	التزهير	العقد	النضج
طماطم			٢-١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
فلفل				١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
باذنجان			٢-١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
بطاطس				٢-١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م
خيار			٢-١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
كنتالوب			٢-١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
بطيخ			٢-١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م
بصل			٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م	٢-١ سم/لتر م
فراولة			٢-١ سم/لتر م	١ سم/لتر م	١ سم/لتر م

