Set

Solución Stoller para aumentar la calidad estructural de flores y frutos*

La importancia del calcio y el boro

La **Tecnología de Formulación Stoller** diseñada para **Set** aporta los macro y micronutrientes para favorecer una correcta división celular y formación de las paredes celulares, lo que **asegura la calidad de las flores y frutos**.

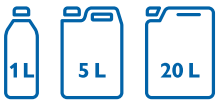
Además, evitan la degradación de la auxina, hormona imprescindible para la fertilidad de la flor. Una deficiencia de estos nutrientes causaría su fallo, y, por tanto, una menor producción de frutos.

- ✔ **Crecimiento sano del fruto, sin carencias en calcio ni incidencias de cracking**.
- ✔ **Mejor elasticidad, resistencia y grosor de las paredes celulares del fruto**.
- ✔ **Desarrollo de los tejidos jóvenes sanos** en órganos de rápido crecimiento (flores y frutos).

Características	Set
Evidencias científicas	Testado en ensayos científicos y pruebas de campo.
Formulación de alta calidad	La **Tecnología de Formulación Stoller** aporta calcio activo para ayudar a las plantas a mejorar la capacidad de absorción, translocación y asimilación, especialmente en momentos de baja evapotranspiración.
Ratio coste-beneficio	Alto retorno de inversión al mejorar la productividad y rentabilidad.

Tecnología de Formulación Stoller		
Nutriente	Ca	B
Contenido	12%	1%
Propiedades fisiológicas	Fundamental para la pared celular. Fertilidad del tubo polínico. Mensajero secundario en señales hormonales. Movimiento de auxinas.	Evita la degradación de auxina. Elasticidad de la pared celular. Integridad de la membrana plasmática. Fertilidad del tubo polínico. División celular.

Densidad (kg/L): 1,38 ± 0,02
pH: 4,0 - 6,0
Conductividad (ms): 50 - 60

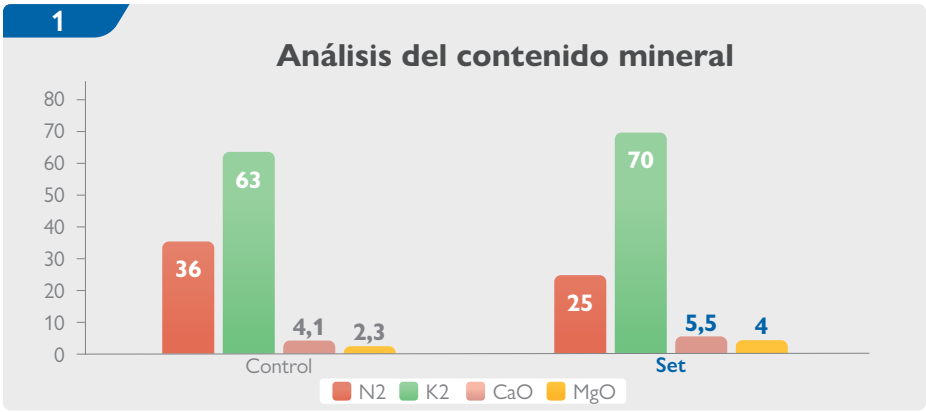


***Gracias a la Tecnología de Formulación Stoller, proporcionamos una nutrición adecuada que interviene de forma natural en los procesos fisiológicos de las plantas.**

Set

Evidencias:

- Manzana



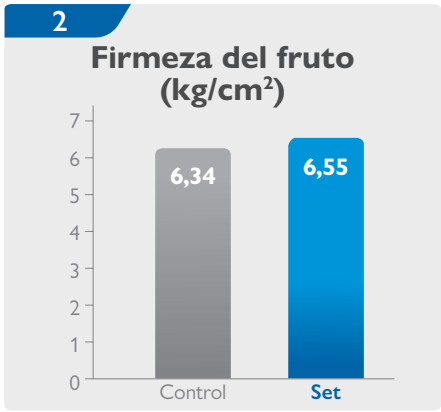
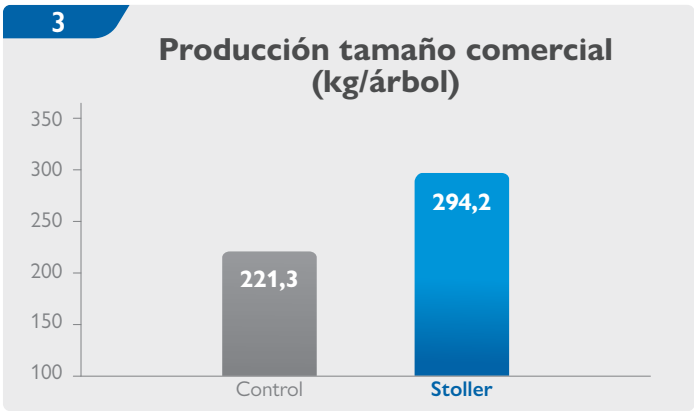
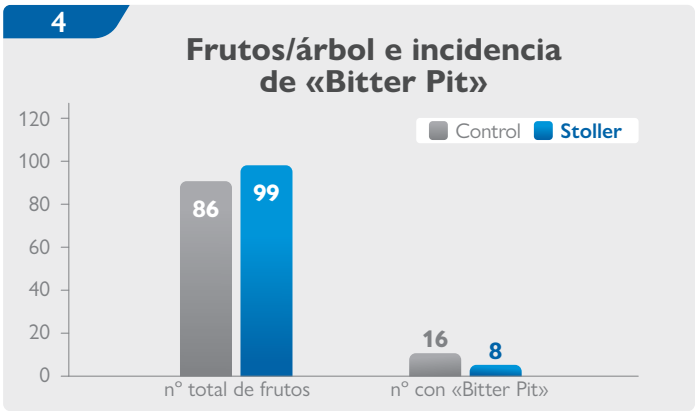


Fig. 1. **La parcela tratada con Set** presenta frutos con un **mayor contenido en calcio** que los pertenecientes al Control. La relación (K+Mg/Ca) presenta un valor adecuado en el momento de recolección: 13, 75 (>30).

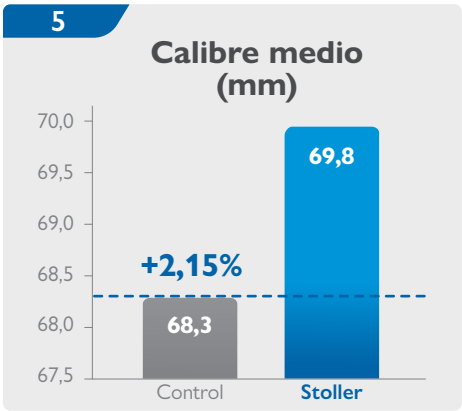
Fig. 2. Se consigue un **fruto con buena firmeza y cualidades organolépticas óptimas**, que asegurarán una buena conservación durante el almacenamiento, evitando fisiopatía como «Bitter Pit».

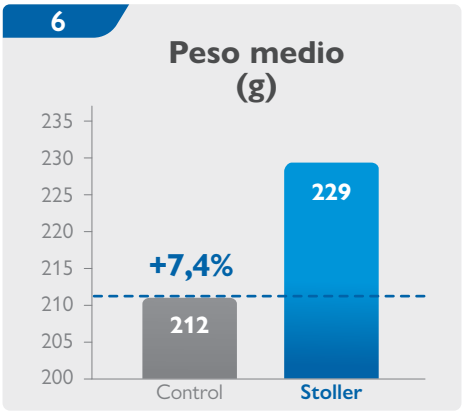


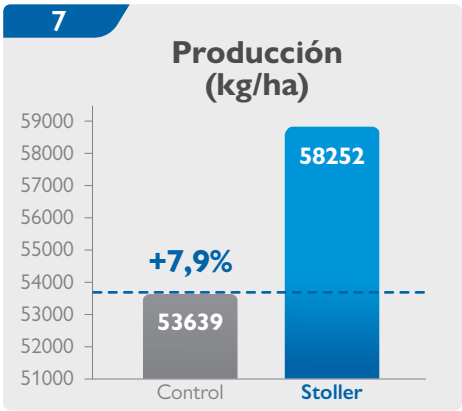


Los árboles tratados con la **Solución Stoller**, tienen **un aumento del 32,9% en el peso de los frutos con tamaños comerciales** (Fig. 3). También tuvieron un mayor número de frutos por árbol con una menor incidencia de «Bitter Pit» que el Control (Fig. 4).

- Pera







En las gráficas podemos observar como con la **Solución Stoller** tenemos frutos con un calibre medio mayor (Fig. 5) y un mayor peso (Fig. 6) comparado con el cultivo Control. Esto, junto a un mayor número de frutos cuajados da lugar a una **mayor producción final, aumentando 4613 kg/ha (7,9%) respecto al Control** (Fig. 7).