

Le proposte di ILSA

Frutta da sogno con i biostimolanti Viridem®

Il sogno di tutti i frutticoltori è di avere frutta con tutti i requisiti per realizzare il miglior prezzo sul mercato: pezzatura, uniformità, colore e sapore, assenza di difetti e lunga conservabilità. Oggi gli strumenti per ottenere ciò esistono; biostimolanti di origine naturale che aiutano le piante a superare gli stress ed aumentare le prestazioni.

ILSA, con i biostimolanti del programma Viridem® per le piante da frutto, soddisfa tutte le esigenze degli agricoltori: aumento del calibro e della consistenza dei frutti, senza spaccature e marciumi, maturazione e colorazione uniforme e, non per ultima, una più lunga durata in post-raccolta, aspetto fondamentale per le produzioni destinate ai mercati più lontani.

I biostimolanti del programma Viridem® agiscono sul metabolismo delle piante aiutandole a fare bene il loro lavoro e limitando al massimo le influenze negative degli stress. Entrano in gioco aminoacidi, betaine, estratti di alghe e lieviti, vitamine, polifenoli e altri importanti composti di natura vegetale ad azione biostimolante. Tra questi, il triacontanolo, alcol a lunga catena dalle rinomate proprietà biostimolanti, che ILSA riesce ad estrarre in maniera del tutto naturale dalle Fabaceae attraverso tecnologie a basso impatto ambientale ed uniche per il settore agricolo: idrolisi enzimatica ed estrazione in CO2 supercritica. Processi non aggressivi che consentono di avere

amminoacidi in forma levogira, gli unici realmente usati dalle piante, e triacontanolo naturale solubile (rispetto a quello sintetico non solubile) e quindi tutto disponibile per le piante.

La formazione che ILSA schiera in campo per ottenere frutta da sogno si compone di prodotti che possono essere usati singolarmente o in maniera combinata:

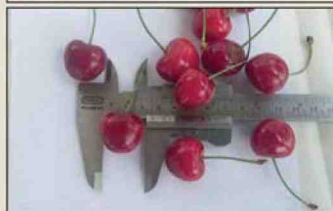
- Ilsa-On, a base di idrolizzato enzimatico di Fabaceae, che favorisce l'induzione a fiore, l'allegagione e la riduzione della cascola dei frutticini, oltre che una migliore tolleranza agli stress ambientali;

- Ilsaforma, a base di estratto fluido di lieviti, alghe, aminoacidi levogiri e altre molecole che stimolano la divisione e distensione cellulare in maniera equilibrata, per ottenere un calibro maggiore e più uniforme dei frutti;

- Ilsanobreak, a base di specifici aminoacidi da idrolisi enzimatica e calcio, che favoriscono una maggiore resistenza alle spaccature, quindi al fenomeno del "cracking";

- Ilsaokolorado, a base di potassio tiolsolfato, betaine, polisaccaridi e pigmenti fotosintetici naturali, che uniformano la colorazione e la maturazione, in una fase in cui è molto alta la suscettibilità a stress;

- IlsaDurada, anch'esso a base di idrolizzato enzimatico di Fabaceae, ma con una concentrazione più alta di triacontanolo naturale, polifenoli e acidi organici (cafferico, clorogenico, gallico) a spiccata azione antiossidante, che permettono di aumentare la consistenza e la sostanza secca e aumentare quindi



« Ilsaforma, Ilsakolorado e Ilsanobreak, in Puglia, su ciliegio (Ferrovia) hanno consentito una pezzatura più uniforme e spostata verso calibri maggiori (in alto) rispetto al testimone (in basso), minore incidenza del "cracking" (inferiore al 5%) e una maturazione più contemporanea.

la "shelf-life" dei frutti.

I risultati visti dagli agricoltori negli ultimi anni risiedono in minori scarti produttivi, classi di calibro maggiori, riduzione del numero di passaggi per la raccolta ed una più alta qualità in generale. In sintesi: minori spese e maggiore guadagno. ■

