

# ツープ

## 果実の着色、糖度改善発酵燐酸液

果実類や果菜類の着色や糖度などの品質改善を、発酵燐酸の葉面散布で行う資材です！

高温や干魃、大雨など激しい気象変動が多発すると作物の根が弱り、特に燐酸の吸収が落ちて、窒素優先型の生育になりやすくなります。この状態は果菜類、果樹類、花卉類、穀物類などにおいては品質や収量低下、病害虫発生原因となることが知られています。



### 【特長】

- 本品は栄養成長に傾いた生育を発酵燐酸で速効的に生殖成長型に修正する資材です。
- 燐酸原料発酵過程で生じた酵素、酵母を含み、葉面を活性化します。
- 果樹類の糖度改善には収穫日40日前から3回程度で良いです。

### 【使い方】

果菜類(イチゴ、メロン、トマト類など)・・・開花期前と果実肥大期に適宜500～800倍で葉面散布  
果樹類(柑橘、梨、葡萄、サクランボ、リンゴなど)・・・収穫予定日40、30、20日前に800倍で葉面散布

- ①徒長防止
- ②熟期促進
- ③果実の着色、糖度、食味改善
- ④腐敗果、軟化玉の軽減
- ⑤未消化窒素(硝酸帯窒素)の低減

### 【保証成分】

成分名	窒素全量	燐酸全量(水溶性)	加里全量(水溶性)	原料の種類
保証成分(%)	0.1	3.0(2.0)	0.350(0.30)	米糠油粕とその粉末

(登録)家庭園芸用複合肥料)

- 包装 2kg/2kg×6本/10kg入り

