

Ficha Técnica de Produto: METIONIKO

Referência: FT-00248

COMPOSIÇÃO

Azoto (N) total	2,1% p/v	1,9% p/p
Azoto (N) orgânico	1,7% p/v	1,6% p/p
Aminoácidos totais	9,5% p/v	8,7% p/p
Aminoácidos livres	8,0% p/v	7,3% p/p

CLASSIFICAÇÃO

7.1. Aminoácidos

Classe II - Teor de metais pesados inferior ao limite admissíveis para esta classificação (Decreto-Lei N.º 103/2015, Anexo II).

PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS

Formulação	Concentrado Solúvel (SL)
Estado físico	Líquido
Cor	Castanho-escura
Odor	Característico
Densidade (kg/l)	1,09 ± 0,03
pH	3,6 ± 0,5
Aminograma (%) p/p	GLU 1,2; MET 1,8.

PROPRIEDADES

O Metioniko consiste num indutor da viragem de cor e maturação de frutas e hortaliças, especialmente formulado à base de componentes naturais e aminoácidos específicos. Os seus componentes especiais actuam como moléculas-sinal nas células vegetais da pele e polpa do fruto que ativam a síntese e a acumulação de proteínas precursoras de etileno (degrada clorofilas e transforma-as em carotenos) e de pigmentos flavonoides (antociano e licopeno), as quais proporcionam uma maior intensidade e uniformidade de coloração aos frutos tratados.

Versão 3 de 20/11/2018

SEDE OLHÃO
morada Parque Hubel, Pechão,
8700-179 Olhão
tel 289 710 515 fax 289 710 516

ALPIARÇA
morada Zona Industrial, lotes 55 e
56, 2090-242 Alpiarça
tel 243 557 606 fax 243 557 607

FERREIRA DO ALENTEJO
morada Parque Empresas, 16 e 30
7900-571 Ferreira do Alentejo
tel 284 739 612

hv@hubel.pt
www.hubelverde.com



A aplicação de Metioniko proporciona ao produtor importantes benefícios comerciais:

- Desenvolvimento natural de coloração e maturação dos frutos sem hormonas de síntese, o que permite um avanço na comercialização do género;
- Optimiza o trabalho de colheita com redução das despesas de mão-de-obra;
- Aumenta os parâmetros de qualidade do género, dando a oportunidade de melhorar a classificação e comercialização do mesmo.

O acoplamento molecular das matérias activas à parede celular dos tecidos dos frutos e a ausência de hormonas de síntese conferem ao fruto uma maior qualidade e firmeza, assim como maior vida comercial.

DOSAGENS E MODO DE UTILIZAÇÃO

O Metioniko é um bioestimulante orgânico concebido para aplicação exclusivamente por via foliar. Deve usar-se um volume e pressão de água necessários para uma distribuição uniforme do produto sem que ocorra gotejamento e de preferência dirigir os bocais directamente aos frutos.

Para otimizar os resultados de Metioniko é recomendável tratar logo ao início da manhã ou início da tarde (insolação mínima), para permitir um lento cobrimento dos frutos, secagem lenta do princípio ativo e uma melhor absorção.

- **Citrinos:**

Realizar 2 aplicações à razão de 200 - 250 ml/100 l.

- 1.^a - Quando começar a pintar;
- 2.^a - 10 dias antes da colheita esperada.

- **Hortícolas:**

Aplicar à razão de 200 - 250 ml/100 l durante a fase de maturação dos frutos. Realizar 2 - 3 aplicações a intervalos de 7 dias.

- **Pomares de frutos de caroço e pevide:**

Realizar 2 aplicações à razão de 200 - 250 ml/100 l.

- 1.^a - Quando começar a pintar;
- 2.^a - 15 - 20 dias antes da colheita esperada.

- **Uva de mesa:**

Aplicar à razão de 250 - 300 ml/100 l quando entrar na fase se pintor, repetindo a aplicação 2 - 3 vezes. Utilizar isoladamente ou em combinação com etefão ou ácido abcísico (ABA) para melhorar a coloração dos bagos, diminuir a percentagem de desengaço, evitar a senescência prematura da ráquis e melhorar a *shelf life* da fruta.

OBSERVAÇÕES

Não misturar com cobre, óleos nem misturas sulfo-cálcicas. Não é aconselhável a sua mistura com produtos de forte reação alcalina. Para misturas com pesticidas, surfactantes ou fertilizantes, recomenda-se realizar um teste prévio de compatibilidade.

Armazenar em local fresco e seco.

Temperatura de armazenamento ótima: 5 a 35°C.

Não empilhar mais de três vasilhas ou cinco caixas de altura.

P102 Manter fora do alcance das crianças.

P270 Não comer, beber ou fumar durante a utilização deste produto.

SEDE OLHÃO

morada Parque Hubel, Pechão,
8700-179 Olhão
tel 289 710 515 fax 289 710 516

ALPIARÇA

morada Zona Industrial, lotes 55 e
56, 2090-242 Alpiarça
tel 243 557 606 fax 243 557 607

FERREIRA DO ALENTEJO

morada Parque Empresas, 16 e 30
7900-571 Ferreira do Alentejo
tel 284 739 612

hv@hubel.pt

www.hubelverde.com