FICHA TÉCNICA

CHEMIE
Innovación Agroveterinaria

FERTILIZANTES

ABSORCIÓN FOLIAR & RADICAL

Calbo max®

Nombre Comercial:	Calbo max®
Ingrediente Activo:	Calcio y Boro.
Tipo:	Convencional
Concentración:	Calcio: 21,0 % p/v - Boro: 1,0 % p/v
Formulación	Líquido
Densidad:	1,36 g/mL
pH:	4
Solubilidad en agua:	100%
Modo de Acción:	Absorción foliar y radical
Proveedor:	CHEMIE® S.A.
Autorización SAG:	No corresponde

Carácteristicas:

CALBO MAX® es un fertilizante complejado con ácido lignosulfónico y boro, especialmente formulado para prevenir las deficiencias de calcio, dando consistencia a hojas, tallos, flores y especialmente a frutos. El boro y los ácidos lignosulfónico facilitan la movilidad del calcio (mejor absorción y transporte del calcio a los tejidos demandantes) y su acumulación en los órganos de crecimiento, confiriendo firmeza a los órganos de la planta. **CALBO MAX®** evita la ocurrencia de desórdenes filológicos causados por deficiencias de Calcio, tales como bitter pit en manzanas, escaldado superficial en peras, partiduras en cerezas, necrosis apical en tomates y pimientos entre otros, así mismo para dar una mayor firmeza a la piel de los frutos en general, otorgándoles mayor protección frente a patógenos.

Compatibilidad:

CALBO MAX® es compatible con la mayoría de los productos fitosanitarios y fertilizantes foliares comúnmente utilizados, no obstante,se recomienda usar pruebas de compatibilidad antes de la aplicación. No se recomienda usar con fertilizantes con altos contenidos de fosfatos.

Fitotoxicidad:

No presenta si se aplica según recomendación de la etiqueta.

Aplicaciones:

Cultivo	Problema y Control	Dosis mL/hL	Dosis L/ha	Momento de Aplicación y Observaciones
Manzanos	Bitter pit, mancha lenticelar	200 - 300	2 - 4	Aplicar desde inicio de floración al menos 3 - 4 veces, y continuar durante el periodo de cuaja.
Palta	Moteado de la pulpa	200 - 300	2 - 4	Múltiples aplicaciones hasta cosecha a intervalos de 10 - 14 días.
Frutillas, Frambuesas, Arándanos, Grosellas, Zarzaparrillas	Aumenta la firmeza de la fruta.	200 - 300	2 - 4	Efectuar 3 aplicaciones, con frutos cuajados, en desarrollos intermedios, repitiendo cada 10 días.
Uvas de mesa, Uva vinífera, Uva pisquera	Aumenta la firmeza de la fruta.	200 - 300	2 - 4	3 – 5 aplicaciones desde brote 40 - 50 cm, repitiendo cada 10 días hasta la 2ª aplicación de crecimiento en variedades apirénicas y en variedades semilladas hasta baya de 6 mm.
Limones, Naranjos, Mandarinos, Pomelos, Tangelos, Clementinas	Mejora la firmeza y reduce la caída de la fruta.	200 - 300	2 - 4	Efectuar 2 a 3 aplicaciones, cada 10 días, desde 20% de frutos cuajados hasta inicios de cosecha.
Kiwis	Podredumbre apical.	200 - 300	2 - 4	Aplicaciones múltiples a intervalos de 10 -14 días.
Peras	Escaldado superficial, aumenta firmeza de la fruta.	200 - 300	2 - 4	Aplicar desde inicio de floración al menos 3 - 4 veces, y continuar durante el periodo de cuaja.
Duraznos, Nogal, Nectarines, Avellano, Olivo.	Mejora la firmeza de la fruta. Reduce la caída de la fruta.	200 - 300	2 - 4	4 – 5 aplicaciones a partir de cuaja.
Cerezas, Ciruelas Granado	Disminuye partidura de fruto y caída temprana de flor, mejora firmeza de la fruta y su tiempo de almacenaje	200 - 300	2 - 4	Aplicar desde inicio de floración al menos 3 - 4 veces, y continuar durante el periodo de cuaja.
Coliflor, Lechuga, Endivia, Repollo, Brócoli	Nódulos amargos, Tip Burn, Necrosis en hojas y tallos, ennegrecimientos de hojas jóvenes, quemaduras en puntas de raíces.	200 - 300	2 - 4	4 – 6 aplicaciones empezando antes de la formación de la cabeza.
Apio		2 - 4	2 - 4	Aplicaciones semanales cuando empiezan los síntomas de corazón negro.
Pepinos, Melones, Pimientos, Tomates, Sandías		200 - 300	2 - 4	Efectuar 4 - 6 aplicaciones desde inicio de cuaja de frutos.
Papas		200 - 300	2 - 4	Múltiples aplicaciones a intervalos de 10 -14 días.
Plantas ornamentales		300	2 - 4	2 – 4 aplicaciones semanales

Aplicaciones por Fertirrigación: 6 - 8 L/ha.
Aplicaciones Aéreas: 3 - 5 L/ha.

XV. Aplicaciones:

Debe protegerse de temperaturas extremas. Almacenamiento óptimo en un intervalo de 5 - 40 °C. Mantener el envase en lugar fresco y aireado.