



POUDRE  
SOLUBLE



OSMOPROTECTEUR



## CARACTÉRISTIQUES

### Ingrédient actif

- Glycine bétaine hautement concentrée
- Pure à plus de 97 %
- Approuvé pour la production biologique

### Formulation

Poudre mouillable hautement soluble

**Formats des emballages**  
Sac de 2 kg

**Information de stockage**  
Stocker dans l'emballage d'origine scellé dans un endroit frais et sec (< 25 °C) pendant une période maximale de 36 mois

Toujours lire et suivre le mode d'emploi sur l'étiquette.

## RÉDUIT LE CRAQUÈLEMENT DES FRUITS

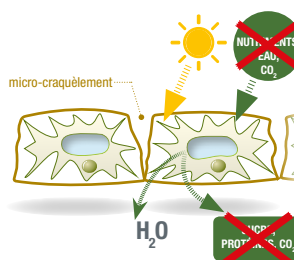
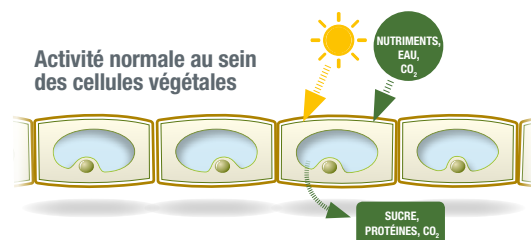
L'ingrédient actif de LALSTIM OSMO est un acide aminé essentiel que l'on trouve naturellement dans de nombreuses espèces végétales. Il s'agit d'une source d'azote qui fournit de l'énergie aux plantes favorisant leur croissance, facilite la mobilité des éléments nutritifs et du calcium, et aide à contrôler le stress des plantes dans des conditions environnementales abiotiques nocives.

## AVANTAGES DE LALSTIM OSMO

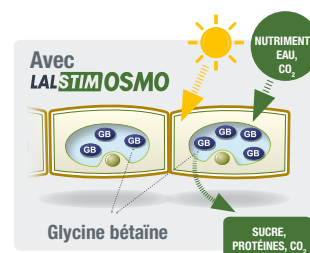
- Augmente la mobilité des éléments nutritifs, y compris le calcium.
- Réduit les stress abiotiques, améliore l'absorption d'eau et maintient la résilience des cultures.
- Se diffuse dans la plante dans un délai de 24 à 48 heures et fournit une osmoprotection prolongée pendant plusieurs semaines.
- Compatible avec la plupart des mélanges en cuve et très stable.
- Minimise les pertes de rendement causées par les dommages aux fruits comme l'éclatement, les marbrures et les fissures.
- Minimise le dépérissement des fruits après la récolte en préservant la stabilité de la pression osmotique des cellules.

## MODES D'ACTION

- Osmoprotecteur, facilite l'absorption, la rétention d'eau et régule l'équilibre osmotique dans les cellules et les tissus végétaux.
- Améliore la photosynthèse, le métabolisme de l'azote et la diffusion des éléments nutritifs dans des conditions environnementales défavorables comme la chaleur, le froid, la sécheresse et une salinité élevée.
- Améliore la mobilisation des éléments nutritifs comme le calcium et les oligo-éléments.



Interruption du métabolisme cellulaire, apparition de microfissures et perte du contenu cellulaire, principalement l'eau



Maintien du métabolisme cellulaire et préservation de l'intégrité physique des tissus végétaux



## CRAQUÈLEMENT DES CERISES

**Symptômes :** Une bande brune se forme à la surface du fruit et la cuticule fend sous la pression. Cela peut se produire avant et après la récolte.

**Origine :** Absorption excessive d'eau par la cuticule des fruits causée par de l'eau stagnante à la surface des fruits ou des sols sursaturés d'eau dû à des précipitations ou une irrigation excessive. Ce problème, combiné à une accumulation accrue de sucres à la maturation des fruits, provoque le craquèlement des fruits.

**Facteurs :** Stress abiotiques

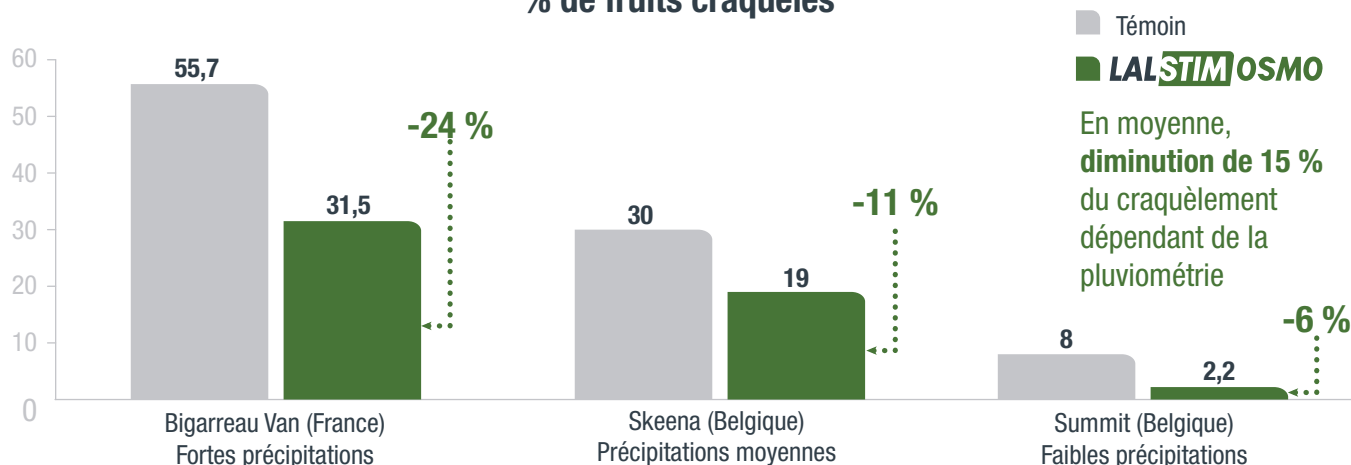
- Stress hydrique : trop de pluie ou d'irrigation
- Humidité élevée

**LALSTIM OSMO AMÉLIORE LA RÉSISTANCE DES TISSUS ET MAINTIEN LE MÉTABOLISME DE LA PLANTE EN CAS DE STRESS HYDRIQUE, DE SALINITÉ OU DE CHOC THERMIQUE. IL AMÉLIORE ÉGALEMENT LA MOBILISATION DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS COMME LE CALCIUM ET LES OLIGO-ÉLÉMENTS.**

### ✓ RÉSULTATS D'ESSAIS RÉDUCTION DU CRAQUÈLEMENT DES CERISES

Variétés : Bigarreau Van, Sommit

#### % de fruits craquelés



\*Les écarts que présentent, d'une année à l'autre, les précipitations, la température et l'ensoleillement ont une incidence sur les résultats.

France et Belgique

## TAUX D'APPLICATION

Culture	Cible	Moment	Taux d'application (kg/ha)	Volume d'eau (L/ha)
Cerises	Réduire le craquèlement causé par les contraintes abiotiques.	Deux applications, la première lorsque la couleur passe du vert au jaune et la deuxième application, de 7 à 10 jours plus tard.	2-3, 5	400-1 000
	Protection contre le gel.	Au début de la floraison ou au plus tard 24 heures avant le risque de gel.	4-7	400-1 000

Se reporter à l'étiquette du produit pour de plus amples détails sur l'application et le moment propice.