



POROTO MUNG

INOCULANTE LÍQUIDO

INOCULANTE **PALAVERSICH POROTO MUNG**

PRESENTACIÓN:

- 4 vejigas de 2.000 cc cada una.
- Tratamiento para 1.600 Kg.



- 4 sobres con 1.1 Lts.
Cobalto y Molibdeno.
- Tratamiento para 2.500 Kg.



El cultivo de Poroto Mung, *Vigna radiata*, es una leguminosa con altos requerimientos de nitrógeno. El uso de inoculantes altamente específicos brinda a la planta la posibilidad de compensar, mediante la fijación biológica de nitrógeno, la escasez de este nutriente en el suelo.

La incorporación de cepas seleccionadas mediante la práctica de inoculación mejora considerablemente el aporte de este nutriente y la productividad del cultivo.

El inoculante líquido **PALAVERSICH POROTO MUNG** es un producto formulado en base a cepas de *Bradyrhizobium sp.*, seleccionadas específicamente para una eficiente fijación biológica de nitrógeno en el cultivo de poroto.

Contiene una elevada concentración de bacterias por mililitro de producto, **no menos de 5x10⁹ UFC/ml.** a la fecha de elaboración, que junto con una dosis de aplicación recomendada de **250 cc/50 kg.** garantiza un alto número de bacterias sobre semilla antes de la siembra, optimiza la interacción simbiótica entre la planta y las bacterias y logra un mejor establecimiento de nódulos.

Se aplica conjuntamente con el **Protector Palaversich Plus**, recomendado en condiciones de pre-inoculado o en situaciones adversas para la siembra del cultivo, como ser las altas temperaturas, asegurando la sobrevivencia de las bacterias sobre la semilla. Su uso, potencia el desempeño del inoculante ante deficiencias nutricionales del suelo, promoviendo una mejor y más rápida germinación de la semilla tratada.

La utilización de este paquete tecnológico, incrementa sustentablemente el rendimiento del cultivo de poroto.



Esta tecnología, desarrollada en nuestro Centro de Investigación y Producción de Inoculantes, representa una evolución y optimización en el proceso de elaboración de todos nuestros productos biológicos, asegurando la alta calidad fisiológica de las bacterias en el producto.