

ARCHER[®] OSMOCARE

**ANTIOXYDANT ET PROTECTEUR DANS DES CONDITIONS DE STRESS MAXIMAL.
AMÉLIORE LE FLUX DE NUTRIMENTS, LE REMPLISSAGE DES FRUITS ET LEUR QUALITÉ.**

Archer[®] OsmoCare est un biostimulant solide, hautement soluble et spécifique, formulé avec des ingrédients actifs organiques, des osmoprotecteurs, du calcium et du magnésium. Ces composés sont impliqués dans l'activation de diverses voies enzymatiques et les fonctions structurales pour l'osmoprotection, essentielles dans les étapes de haute formation des tissus et les phases de mûrissement d'une multitude de cultures.

Archer[®] OsmoCare combine différents mécanismes pour optimiser les processus de transpiration et assurer l'activité métabolique dans des conditions de stress abiotique (chaleur, salinité, basses températures...) autour des phases sensibles pour le rendement final qui se traduisent par une augmentation de la qualité des tissus et des fruits : fermeté et teneur totale en solides solubles.



**Augmente la fermeté
et la résistance au
cracking.**



**Effet osmoprotecteur
qui dynamise le flux
d'eau et de nutriments.**



**Amélioration de
l'absorption et la fixation
de calcium dans les tissus.**



Vous pouvez consulter ici Archer® Osmocare ainsi que les autres Solutions Ciblées.

Composition

- 9 % (p/p) Calcium (CaO) hydrosoluble
- 3 % (p/p) Magnésium (MgO) hydrosoluble

Contient également :

- 59 % (p/p) Osmoprotecteurs organiques actifs (glycine bétaine entre autres)

Utilisation

- Principalement foliaire, même s'il peut être utilisé par fertirrigation.

ARCHER® OSMOCARE

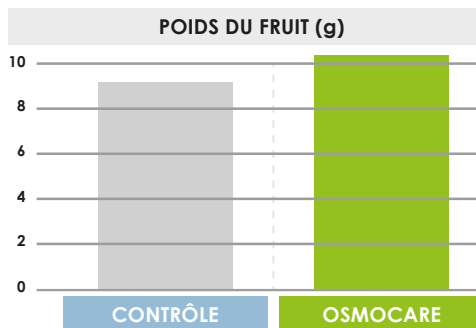
ESSAI ARCHER® OSMOCARE FOLIAIRE

- Hausse de 10 % du poids des fruits
- Meilleure homogénéité des fruits
- Meilleure fermeté +5 %
- Meilleure conservation en chambre froide

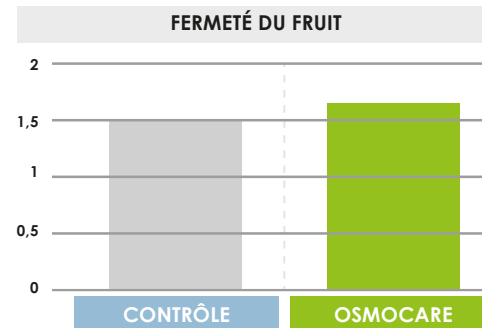
MEILLEUR ÉTAT DES FRUITS APRÈS 15 JOURS DANS DES CHAMBRES



EFFET SUR LE REMPLISSAGE



EFFET SUR LA QUALITÉ



Archer® OsmoCare en phase de remplissage améliore à la fois la fermeté et la teneur en solutés (°Brix), tout en prolongeant de manière significative la durée de vie post-récolte. Après plus de 15 jours en chambre froide, les fruits présentent une déshydratation moindre, une plus grande fermeté, une meilleure coloration et un bon état du pédoncule, par rapport au contrôle