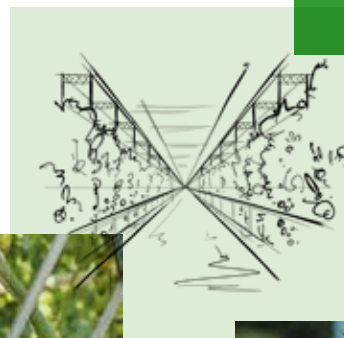


Grodan Prestige

Fiche technique



Le pain Grodan Prestige est idéal pour les producteurs de tomates et concombres qui cherchent une croissance rapide dès le démarrage de la culture ainsi qu'une vigueur végétative en été. La finesse des fibres associée à la technologie NG2.0 permet

une capacité de resaturation rapide et complète. La culture peut également être orientée vers une croissance générative si besoin. Prestige est le pain idéal pour amener une culture vigoureuse vers l'équilibre souhaité, quelle que soit la saison.

Grodan Prestige



Grodan Prestige est le pain en laine de roche idéal pour conduire les cultures de tomates et de concombres vers l'équilibre souhaité, quelle que soit la saison.

50-80%

Gestion optimale

Caractéristiques

Le pain Prestige favorise un enracinement rapide immédiatement après plantation grâce à sa structure aérée. En outre, la répartition très homogène de l'eau sur toute la hauteur du pain favorise le bon développement du système racinaire dans la couche supérieure du substrat. Grâce à sa grande solidité, le pain peut facilement être utilisé pour les différentes cultures annuelles en concombre.

Technologie NG2.0

Successeur de la technologie Next Generation, NG2.0 offre de nouveaux avantages. La répartition de l'eau est encore plus uniforme et la plante colonise encore mieux la totalité du substrat. L'émission en continu de nouvelles racines, à la fois dans le cube et le pain, permet d'obtenir une plante saine et vigoureuse pendant toute la saison de culture. Ces avantages se traduisent par de meilleurs rendements, une qualité de fruits supérieure et une moindre sensibilité des plantes aux maladies. NG2.0 est disponible en bouchons, cubes et pains.

Association cube-pain

Grodan Prestige, en association avec le cube Plantop en pépinière, assure un équilibre stable de la plante jusqu'à la fin de la saison.

Fonctionnalités		Répartition de l'humidité sur la hauteur	Caractéristiques									
Gestion optimale de l'humidité (conditions réelles)	50-80%	<table border="1"><tr><td>0</td><td>41</td><td>100</td></tr><tr><td>0</td><td>51</td><td>100</td></tr><tr><td>0</td><td>58</td><td>100</td></tr></table>	0	41	100	0	51	100	0	58	100	<ul style="list-style-type: none">• Pain annuel de 10 cm• Structure composée de fibres verticales• Fibres inertes hydrophiles
0	41	100										
0	51	100										
0	58	100										
Réhumectation après 1 jour à partir de 50 %	72%											
Réhumectation après 1 jour avec une semaine à 30 %	71%											
Répartition de l'humidité dans un pain	★★★★☆											
Efficacité de l'irrigation	★★★★☆											

Principaux avantages

- Enracinement rapide et total
- Culture équilibrée en toutes saisons
- Contrôle de WC et de l'EC facile et efficace

Grodan

Industrieweg 15
6065 JG Roermond, Pays-Bas
Tél : 31 47 53 53 040
www.grodan.fr

Nos informations sont rédigées avec le plus grand soin et en l'état actuel des évolutions technologiques, mais elles ne sont en aucun cas contractuelles - Mai 2019 Grodan est une société du groupe ROCKWOOL

Les substrats Grodan sont les seuls supports de culture en laine de roche à avoir obtenu l'Écolabel européen



EU Ecolabel: NL/048/001