



## Potenciador Brix<sup>º</sup> y color

**Acelera la maduración  
y mejora color y sabor**

**PRODUCTO CONTENIENDO  
POLISACÁRIDOS Y ÁCIDOS ORGÁNICOS**

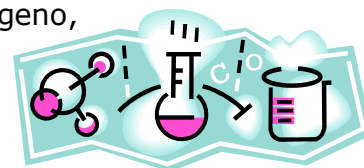
## Descripción:

---

“**AGRARES BRIX + COLOR**” es un producto que incorpora carbohidratos y ácidos orgánicos de origen natural en su composición.

Los carbohidratos son biomoléculas de valor energético y estructural. Son la principal fuente de energía de los seres vivos; están compuestos de carbono, hidrogeno y oxigeno, y su formula empírica es  $(CH_2O)_n$ .

Las moléculas más elementales de los hidratos de carbono son los azúcares simples o monosacáridos. La combinación de varios monosacáridos puede dar lugar a la formación de azúcares dobles o disacáridos ( maltosa, lactosa, etc.) o también dar lugar a la formación de los polisacáridos, compuestos por varios azúcares( celulosa, almidón, glucógeno, etc.)



### **-Monosacáridos:**

Los monosacáridos tienen un esqueleto carbonado con grupos alcohol o hidroxilo, y son portadores del grupo aldehído(aldosas) o del grupo cetónico(cetosas). Son solubles en agua, dulces, cristalinos y blancos, y presentan características de estereoisómeros.

Los monosacáridos son inestables por naturaleza, para estabilizarse, se ciclan, para esto los grupos aldehídos y cetonas reaccionan con un hidroxilo de la misma molécula convirtiéndola en anillo. Otra característica de los monosacáridos, es que pueden ser oxidados, denominándose esta propiedad poder reductor de los azúcares., de ahí la denominación de azúcares reductores.

### **-Polisacáridos:**

Son aquellos compuestos formados por mas de 10 moléculas de monosacáridos, unidos a través de un enlace glicosídico. No tienen un sabor dulce, son insolubles en agua y por hidrólisis se descomponen en monosacáridos.

Su estructura puede ser la de homopolímero AAAAA... o la de copolimero ABABABA... ( que puede ser considerado la repetición del disacárido AB. Los polisacáridos pueden cumplir dos funciones en el medio biológico: la de reserva energética o la estructural.

**“AGRARES BRIX + COLOR” es un producto que permite traslocar los azúcares a través del proceso de fotosíntesis de los centros de producción (hojas) a los frutos en la fase de desarrollo y maduración.**

La acción de **“AGRARES BRIX + COLOR”** se determina por un aumento del grado de azúcar de los frutos, no modificando de manera alguna la fisiología de las plantas, y al ser un producto de origen natural no altera la fermentación de los mostos ni el perfil organoléptico de los frutos.

### *Composición del producto:*

---

Materia orgánica (polisacáridos y ácidos orgánicos).....30%p/p(34,5%p/v)  
Densidad.....1,15  
gr/cc pH.....5

### *Dosis y modo de empleo:*

---

**“AGRARES BRIX + COLOR”** es un producto ideal para la vid, remolacha, uva de mesa, frutales, **melón**, tomate y otros frutos.

-Efectos favorables:

a) Ideal para productos que necesiten aumentar el contenido

en azúcares, en consecuencia, aumento del grado alcohólico.

b) Adelanto en la maduración, debido a que los frutos adquieren antes el contenido necesario en azúcares.

c) Mejora la coloración natural de los frutos.

Usar en la cantidad de agua que se utiliza en pulverización foliar de 600-800 l/Ha.

Realizar el tratamiento sobre cultivo sano (la traslocación es a través de las hojas) y que la pulverización esté correctamente realizada.

Se puede mezclar con tratamientos tradicionales (fitosanitarios y fertilizantes).

### *Dosis:*

| <b>CULTIVO</b>             | <b>DOSIS FOLIAR</b>  |
|----------------------------|--|
| Vid                        | 2.5l/Ha  |
| Uva de mesa                | 2.5l/Ha  |
| Remolacha                  | 3l/Ha  |
| Frutales                   | 2.5l/Ha  |
| Melón                      | 1.5 l/Ha con la aparición de las flores<br>1.5 l/Ha con la aparición de los primeros frutos. |
| Fresas y frutos del bosque | 1.5 l/Ha con la aparición de las flores<br>1.5 l/Ha con la aparición de los primeros frutos. |

Modo y época de tratamiento:

| <b>CULTIVO</b>             | <b>MODO Y ÉPOCA DE APLICACIÓN</b>   |
|----------------------------|---|
| Vid                        | 6/8 semanas antes de la vendimia<br>(con tratamiento anti-botrytis)                                 |
| Uva de mesa                | 6/8 semanas antes de la recolección   |
| Remolacha                  | 6/8 semanas antes de la cosecha<br>(con el tratamiento anti-cercosporal)                            |
| Frutales                   | 6/8 semanas antes de la cosecha   |
| Melón                      | Medio tratamiento con la aparición de las flores. Medio tratamiento con la aparición de los frutos. |
| Fresas y frutos del bosque | Medio tratamiento con la aparición de las flores. Medio tratamiento con la aparición de los frutos. |

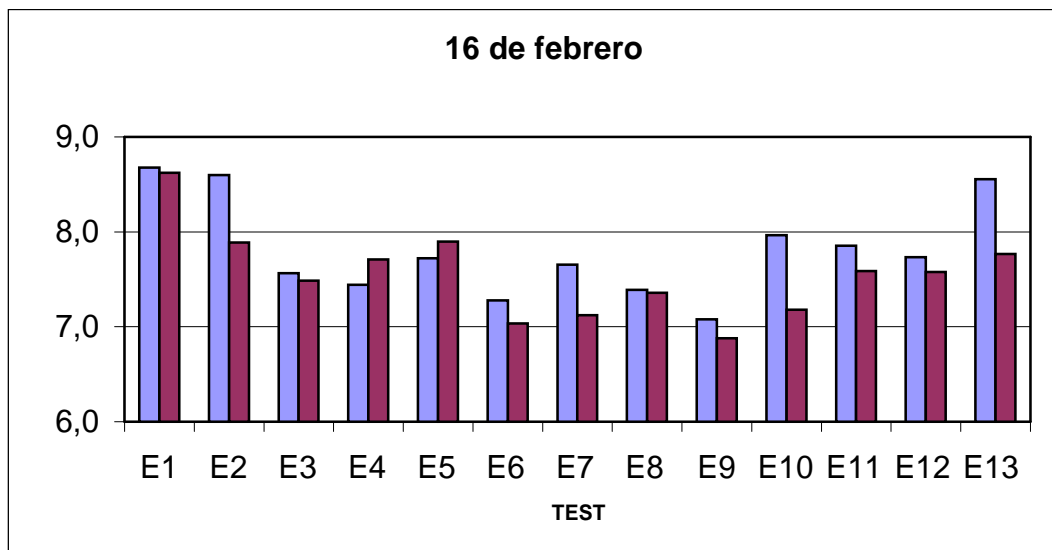
## ENSAYO DE “AGRARES BRIX + COLOR” EN UVA DE MESA

Para demostrar la eficiencia de “**AGRARES Brix + color**” se realizó un ensayo en uva de mesa, donde se pretendía **medir el grado de azúcar que se incrementaba en fruto** tras la aplicación del producto.

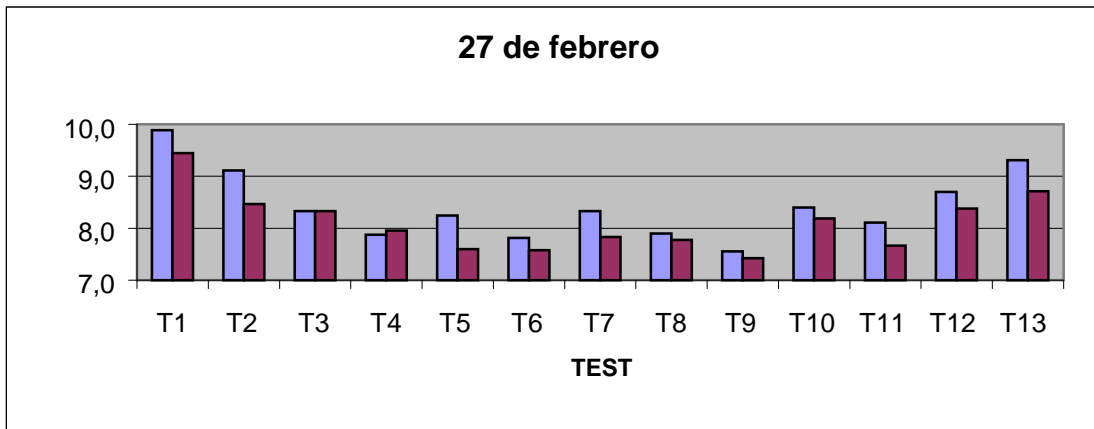
Por ello se realizaron tres aplicaciones en una plantación de uva de mesa (el 16 de febrero, 27 de febrero y 23 de marzo).

Los resultados obtenidos a raíz de los ensayos están reflejados en las gráficas que a continuación se presentan. Los valores de azúcar están expresados en GAP (grado alcohólico probable). Se pueden observar diferencias entre el grado de azúcar de **plantas tratadas (en azul)** y plantas **no tratadas (en rojo)** en cada aplicación. Como puede verse en la primera aplicación hay pocas diferencias entre las plantas tratadas y las no tratadas, pero que se incrementan tanto en la segunda como en la tercera aplicación.

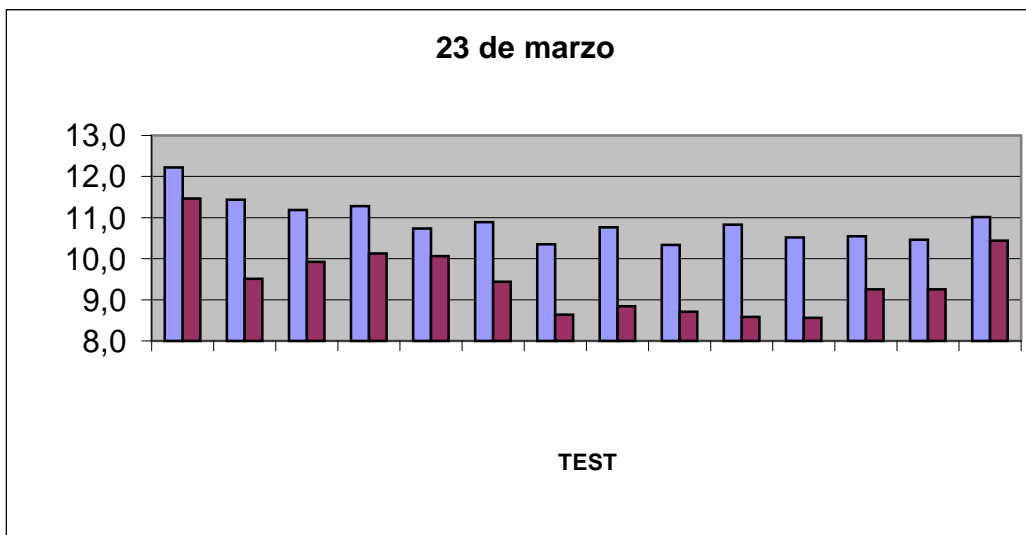
Primera aplicación ( 16 de febrero):



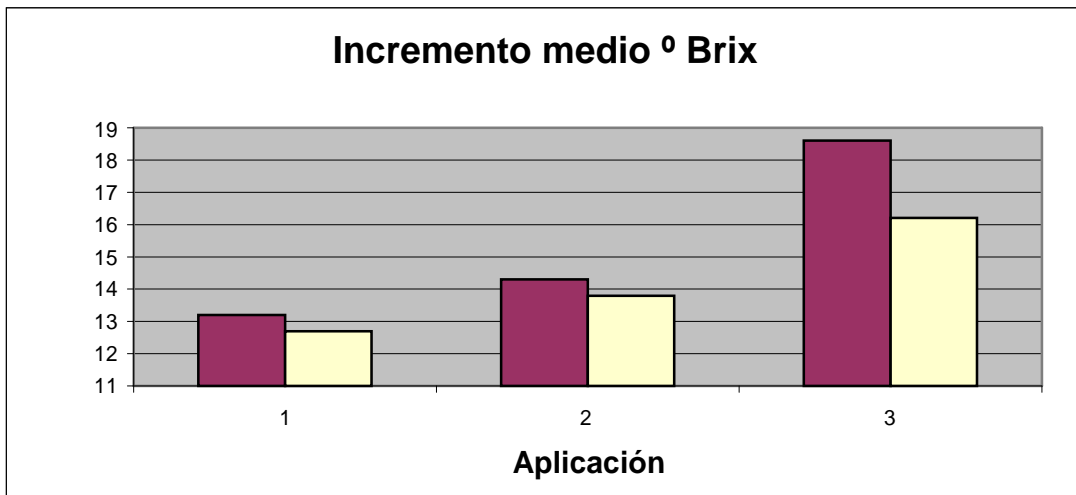
Segunda aplicación (27 de febrero):



Tercera aplicación (23 de marzo):



En la siguiente gráfica se puede observar el incremento de la media ( expresado en °Brix) ente las **plantas tratadas ( en rojo)** y las **no tratadas ( en amarillo)** en cada una de las aplicaciones:



**A mayor cantidad de "AGRARES Brix + color" aplicado, la cantidad de azúcar (°Brix) en los frutos es mayor, por lo que a la vista de los resultados obtenidos la dosis recomendada de aplicación es de 2,5-3 litros /Ha, aplicando 1 ½ o 2 meses antes de la vendimia.**

Además del ensayo anterior, también se han realizado ensayos en uva de vino y fresa, con excelentes resultados, obteniéndose incrementos de hasta 1 a 1,5 °Brix en uva de vino y de 3° Brix en fresa.