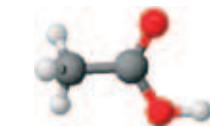


ACIDI CARBOSSILICI

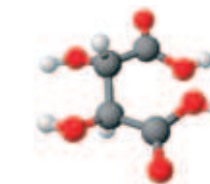
Gli acidi carbossilici sono dei costituenti pressoché costanti di tutti i vegetali, localizzati prevalentemente all'interno dei vacuoli delle cellule vegetali. Alcune piante appartenenti alla famiglia delle Leguminose (Tamarindo e Cassia) contengono elevate quantità (fino al 10%) di questi acidi organici e loro sali. Rientrano, inoltre, nelle migliaia di fattori co-enzimatici contenuti soprattutto negli Agrumi, nell'Uva, nella Mela, nella Pera, nel Mirtillo, nella Mora e in altri frutti di bosco, rivestendo un particolare ruolo di protezione. L'acido malico, l'acido citrico, l'acido tartarico, l'acido tannico, presenti in proporzioni variabili tra loro, sono inoltre responsabili dei diversi sapori che vengono dati alla frutta, rivestendo un particolare ruolo di mantenimento anche della salute umana.

La ricerca Agrisystem ha selezionato alcuni acidi carbossilici, a basso peso molecolare^[1], associandoli sia fra loro sia ad alcune sostanze nutritive la cui azione combinata e sinergica produce un rafforzamento delle loro attività, esaltandone l'efficienza, sia nelle piante sia nel suolo.

ACIDO ACETICO



ACIDO TARTARICO



ATTIVITÀ NEL TERRENO	ATTIVITÀ NELLE RADICI	ATTIVITÀ NELLE PIANTE
Miglioramento di aerazione e drenaggio	Crescita costante e continua del capillizio radicale	Intensificazione della fotosintesi clorofilliana
Protezione dalla lisciviazione e dalla retrogradazione dei macroelementi	Incremento dell'assorbimento di nutrienti	Riduzione dei danni da stress
Maggiore efficacia nel trasporto e nell'utilizzo dei microelementi		Miglioramento delle qualità organolettiche dei frutti
		Allungamento della vita post-raccolta della produzione

[1] Il peso molecolare di un composto può essere calcolato come la somma dei pesi atomici di tutti gli atomi che lo costituiscono, mentre il peso atomico è la grandezza fisica che esprime la massa media degli atomi di un determinato elemento chimico.