

Orange - CU



أورانج cu

المحتوي		
9 %	w/w	Cu
25 %	w/w	نحاس فوسفيت

المميزات والإستخدام:

* يعتبر أورانج Cu من المركبات التي لها دور كبير وهام في وقاية وحماية النبات من الأمراض الفطرية وزيادة مقاومتها وأيضا من المركبات التي تزيد من كفاءة العمليات التنفسية وسرعتها داخل النبات مما يزيد من حيوية ومقاومة الثبات بصفة عامة .

* وجود عنصر النحاس يجعل النبات له القدرة على مقاومة الأمراض الفطرية والبكتيرية نتيجة السمية عنصر النحاس لهذه الخلايا .

* وجود عنصر النحاس الذي يعتبر من العناصر الهامة التي تدخل في تكوين انزيمات التنفس .

* وجود الفوسفات الذي يتيح للنبات تكوين الفيتو الأوكسين المقاوم للفطريات داخل النبات .

* وجود الفوسفات يزيد من مركبات الطاقة داخل النبات بالإضافة الي دوره في زيادة إمتصاص المغنسيوم والكالسيوم الذائب وهما عنصران هامين للثبات .

* وجود أورانج Cu يتيح للنبات وجود عنصر النحاس داخل النبات بكفاءة مما يزيد قدرته المناعية ومقاومة الأمراض الفطرية .

* زيادة كفاءة معدل التنفس الذي ينعكس على كفاءة إتمام العمليات الحيوية مما يزيد من مقاومة الثبات وتقليل أجهادة مما ينعكس على كفاءة عمليات هامة ومنها التزهير .

* وجود مادة الفوسفات المتسببة في إنتاج مادة الفيتو الأوكسين تكسب النبات القدرة على المقاومة للأمراض الفطرية دون تكلفة زائدة لعدم ضرورة استخدام مبيدات .

* سرعة حركة الفوسفات وامتصاصه داخل النبات تكسبه صفة جهازية مما يقي عن استخدام المبيدات .

* قبل التزهير : لضمان حيوية ومناعة للنبات قبل هذه العمليات الهامة .

* أثناء التزهير : للتغلب على الأمراض الفطرية .

* أثناء التزهير وماقبله : أرضيا وخاصة في حالة وجد أعفان للجذور .

* قبل نهاية الموسم لتجنب التعرض لأعفان الجذور وخاصة في حالة وجود محصول غزير التعرض الثبات الاجهاد شديد وامكانية وسهولة تعرضة لأعفان الجذور .

* لمقاومة الأمراض الفطرية في الفاكهة والخضر والمحاصيل الحقلية مثل :

- اللفحة النارية في التفاح والكمثرى .

- البياض الدقيقي واللفحة في المانجو .

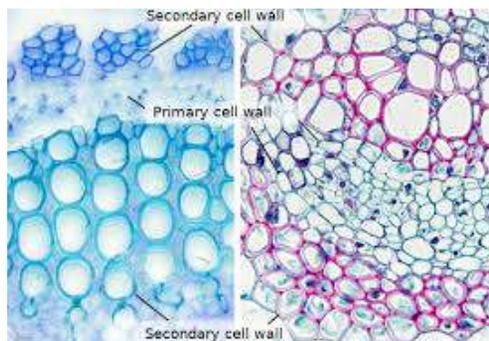
- أعفان السيرة في الموالح .

- أعفان الجذور في الموالح .

- الندورة المبكرة والمتأخرة في البطاطس والطماطم البياض الزغبي والدقيقي في العنب



increase mechanical resistance of cell walls by lignin deposition



effect of cu deficiency on lignification of cell walls in stems of sunflower (helianthus annuus)

معدلات الاستخدام

المحتوي	بعد الزراعة بداية موسم	التزهير	العقد	التحجيم	النضج	التخزين
الموالح	١-٠,٥ لتر/ف	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء		١-٠,٥ لتر/ف	١-٠,٥ لتر/ف
المانجو	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء		١-٠,٥ لتر/ف
العنب	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	١-٠,٥ لتر/ف	٣-٢ سم/ل ماء	١-٠,٥ لتر/ف
البرمان	١-٠,٥ لتر/ف	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء			١-٠,٥ لتر/ف
الطلويات	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء			١-٠,٥ لتر/ف

المحتوي	بعد الزراعة بداية موسم	النمو الخضري	التزهير	العقد	النضج
طماطم	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
فلفل	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
بادنجان	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
بطاطس	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
خيار	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
كنتالوب	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
بطيخ	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
بصل	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
فراولة	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
فاصوليا	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء
بسلة	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء	٣-٢ سم/ل ماء