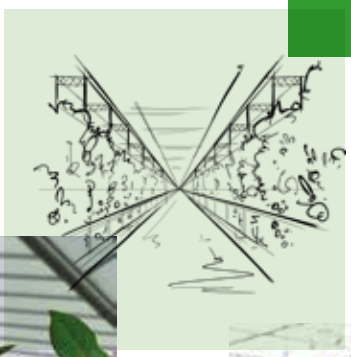
Grodan Vitaflor

Fiche technique







Grodan Vitaflor est un pain en laine de roche destiné aux roses. L'intégration de la technologie NG2.0 garantit une répartition uniforme de l'eau, des éléments nutritifs et de l'air à l'intérieur du pain et entre les pains. Les fibres un peu plus grossières utilisées pour le Vitaflor induisent un niveau maximum d'humidité plus faible. Le substrat comporte une proportion relativement importante de fibres, ce qui permet au pain de maintenir sa fermeté et sa structure de nombreuses années. Cette structure spéciale garantit également une répartition uniforme de l'eau, des éléments nutritifs et de l'air sur toute la hauteur du pain. On obtient un système racinaire ramifié, sain et actif, autant de conditions idéales pour des plantes solides, vigoureuses et résistantes.

Grodan Vitaflor

Grodan Vitaflor est un pain fiable et résistant destiné aux producteurs de roses professionnels.



Caractéristiques

Le substrat Grodan Vitaflor est idéal pour les producteurs de roses qui recherchent un pain solide, qui draine rapidement et dans lequel le système racinaire peut utiliser constamment l'intégralité du volume. Grâce à ces propriétés, Grodan Vitaflor est fiable et facile à utiliser pendant plusieurs saisons de culture.

Grodan Vitaflor est disponible en 7,5 cm et 10 cm, cette dernière variante étant idéale pour les producteurs qui veulent utiliser le substrat au-delà de la durée habituelle.

Association cube-pain

Pour obtenir un résultat optimal, il est primordial d'associer correctement les cubes et pains. Plantop Rosa et Grodan Vitaflor intègrent la même technologie et sont donc parfaitement compatibles. La structure uniforme garantit un système racinaire ramifié et actif dans le cube et le pain, saison après saison.

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 plusieurs saisons de culture. NG2.0 est disponible en bouchons, cubes et pains.

Fonctionnalités		Distribution de l'eau par le haut	Caractéristiques
Réhumectation à partir de 50 % après 1 jour	75%	0 42 100 0 50 100 0 58 100	• Pain utilisable pendant plusieurs années • Film résistant aux UV, solide, utilisable pendant plusieurs années • Fibres inertes hydrophiles
Réhumectation après 1 jour avec une semaine à 30 %	74%		
Répartition de l'humidité dans un pain	★★★★★		

Principaux avantages

- Arrosage facile permettant un drainage rapide
- Longue durée de vie
- Culture vigoureuse et uniforme

Grodan
Industrieweg 15
6065 JG Roermond, Pays-Bas
Tel: +31 (0)475 35 35 35
www.grodan.nl

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

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu
EU Ecolabel: NL/048/001