

Grodan Vital

Fiche technique



Basé sur la technologie NG2.0, le pain en laine de roche Grodan Vital est destiné aux cultures de légumes. Grâce à l'amélioration de la structure et des propriétés physiques du pain, la réhumectation est rapide dans une large plage de conduite. L'eau et les éléments nutritifs sont répartis de façon homogène dans le pain, annulant ainsi toute

variation entre les pains. Même avec une stratégie d'irrigation simple, les producteurs peuvent facilement conduire les cultures de façon uniforme. Grodan Vital associe simplicité, uniformité et fiabilité, tout en étant parfaitement adapté au concept Precision Growing.

Grodan Vital

Très polyvalent, Grodan Vital est idéal pour cultiver les tomates, les poivrons, les concombres et les aubergines.



55-75%

Gestion optimale

Caractéristiques

Les tomates bénéficient d'une répartition de l'eau plus homogène et d'une bonne capacité de renouvellement, tandis que les poivrons profitent d'un démarrage rapide de la culture et d'une mise à fruit précoce.

Association cube-pain

Grodan Vital, en association avec le cube Plantop en pépinière, assure un équilibre stable de la plante du début à la fin de la 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 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.

Fonctionnalités	Répartition de l'humidité sur la hauteur	Caractéristiques												
Gestion optimale de l'humidité (conditions réelles)	55-75%	<table><thead><tr><th>Hauteur</th><th>36</th><th>51</th><th>63</th></tr></thead><tbody><tr><td>0</td><td>36</td><td>51</td><td>63</td></tr><tr><td>100</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	Hauteur	36	51	63	0	36	51	63	100			
Hauteur	36	51	63											
0	36	51	63											
100														
Réhumectation après 1 jour à partir de 50 %	68%	<table><thead><tr><th>Hauteur</th><th>0</th><th>51</th><th>63</th></tr></thead><tbody><tr><td>0</td><td>0</td><td>51</td><td>63</td></tr><tr><td>100</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	Hauteur	0	51	63	0	0	51	63	100			
Hauteur	0	51	63											
0	0	51	63											
100														
Réhumectation après 1 jour avec une semaine à 30 %	62%													
Répartition de l'humidité dans un pain	★★★★★	<ul style="list-style-type: none">• Pain annuel• Structure composée de fibres verticales• Fibres inertes hydrophiles												
Efficacité de l'irrigation	★★★★★													

Principaux avantages

- Équilibre génératif de la plante
- Facilité à maîtriser l'EC
- Adaptabilité de la plante à la météo

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