

SERGOMAX[®] L90

Características

1) SERGOMAX[®] L 90 es una formulación basada en un complejo de ingredientes activos.

SERGOMAX[®] L90 es eficaz sobre **yesca** (*Phellinus igniarius*, *Stereum hirsutum*, etc...), **eutipiosis** (*Eutipa* spp) y **excoriosis** (*Phomopsis viticola* Sacc.) en el cultivo de la vid. Estos hongos afectan también a otros tipos de cultivos, como son los cítricos, almendros, otros frutales de hueso, olivos, etc.

Es también eficaz sobre **Verticillium** que ataca números cultivos, particularmente el olivar. Puede utilizarse así mismo frente a ataques de **Phytophthora** de cuello y *Fusarium*.

2) La formulación de SERGOMAX[®] L 90 implica un modo de acción global, directo e indirecto.

SERGOMAX[®] L90 tiene acción directa sobre el micelio de los hongos patógenos que destruyen los vasos conductores. Pero actúa también de forma indirecta activando respuestas de defensa frente a estrés externo – biótico y abiótico – y también frente a estrés interno.

3) SERGOMAX[®] L90 posee doble sistemía en el interior de la planta

Además de la traslocación de las sustancias activas en el interior de la planta, por su forma de actuación como Inductor de Defensas, es notable la transducción de la señal que activa los mecanismos naturales de defensa

4) SERGOMAX[®] L 90 es flexible en su forma de aplicación

Gracias a su formulación, **SERGOMAX[®] L90** puede aplicarse mediante pulverización foliar, como a través del sistema radicular, incorporándolo en el sistema de riego.

La incorporación en el sistema de riego permite un ahorro energético, a la vez que evita el impacto sobre fauna útil.

5) SERGOMAX[®] L 90 elicit respuesta de Defensa Natural en las Plantas

Diversos componentes de la formulación de **SERGOMAX[®] L90** actúan como elicitores – Monogluconato, Galacturonato, Laminarín, Ácido Algínico, Manitol -. Los elicitores, son sustancias químicas que, reconocidas por los receptores de la planta, activan el flujo de iones, permiten la entrada de Calcio (Ca²⁺), y activan genes que desencadenan la Respuesta Hipersentitiva, parte fundamental de la cual es la biosíntesis de Fitoalexinas.

6) SERGOMAX® L 90 induce respuestas de resistencia formando barreras, físicas y químicas para impedir la entrada de patógenos en la planta

SERGOMAX® L90 activa la síntesis de sustancias – cutina, suberina, ceras, lignina – que cumplen la función de “Barreras físicas”, externas o internas, para impedir o dificultar el acceso de patógenos a los vasos conductores.

SERGOMAX® L90 activa la producción de fitoalexinas cuando hongos patógenos infectan las plantas cultivadas. Activación de la biosíntesis de Fitoalexinas y Ligninas, como “barrera química” interna.

7) SERGOMAX® L 90 es eficaz para controlar enfermedades vasculares y de madera.

SERGOMAX® L90 es eficaz sobre **yesca** (*Phellinus igniarius*, *Stereum hirsutum*, etc...), **eutipiosis** (*Eutipa* spp) y **excoriosis** (*Phomopsis viticola* Sacc.) en el cultivo de la vid. Estos hongos afectan también a otros tipos de cultivos, como son los cítricos, almendros, otros frutales de hueso, olivos, etc.

Es también eficaz sobre **Verticillium** que ataca numerosos cultivos, particularmente el olivar. Puede utilizarse así mismo frente a ataques de **Phytophthora** de cuello y **Fusarium**.

8) SERGOMAX® L 90 actúa como desinfectante sobre heridas de poda

La utilización de herramientas inadecuadas o la deficiente realización de los cortes de poda puede provocar heridas sobre la planta con el consiguiente riesgo de facilitar la entrada a enfermedades fúngicas y bacterianas. La aplicación de **SERGOMAX® L90** permite desinfectar los cortes y facilitar la cicatrización.

9) SERGOMAX® L 90 neutraliza el estrés que se produce en el olivar después de la recolección (daños por vibradores, efecto de la abscisión)

La recolección mecánica del olivar puede provocar lesiones en el árbol como efecto de la vibración. Así mismo, la abscisión de la aceituna provoca microlesiones, que causan estrés en el olivo. La aplicación de **SERGOMAX® L90** ayuda al cultivo a superar el estrés y cicatriza ambos tipos de lesiones

10) SERGOMAX® L 90 muestra actividad energética, por su contenido en Monosacáridos

La glucosa y otros monosacáridos, la fructosa, son las principales fuentes de energía para las plantas.

Una parte de los carbohidratos es oxidada en la respiración y libera la energía necesaria en los procesos de síntesis asociados al crecimiento

11) SERGOMAX® L 90 activa la acumulación de carbohidratos en la planta

La acumulación de carbohidratos durante el periodo de crecimiento es esencial para la supervivencia de las plantas. Los carbohidratos almacenados cumplen un papel importante en el metabolismo, crecimiento, defensa y desarrollo de resistencia al frío.

Los monosacáridos son los “ladrillos” – monómeros – a partir de los cuales las células vivas construyen los disacáridos, polisacáridos y otros carbohidratos esenciales.

La glucosa y otros monosacáridos son las principales fuentes de energía para las plantas.

Una parte de los carbohidratos se utiliza en la producción de sustancias de defensa (metabolitos secundarios).

12) SERGOMAX® L 90 activa respuestas de defensa frente al estrés interno: Brotación, floración, fructificación, cuajado, maduración

Es importante considerar que la planta no solo sufre estrés externo – biótico o abiótico -, también debe superar momentos de estrés interno provocados por los eventos que atraviesa un cultivo desde la germinación o brotación hasta la cosecha.

Actualmente se enfatiza sobre la importancia de los inductores de respuestas de defensa en los cultivos. La misma importancia deben tener los inductores de respuesta de mejora en el crecimiento, vegetación, floración, cuajado, maduración, procesos siempre ligados al papel de las fitohormonas.

En el catálogo de **SERVALESA S.L.** se incluyen productos que deben definirse como inductores de crecimiento y desarrollo, tales como, **BIOCROP® L 45**, **CEQUIMAT®**, **OLIVO PLUS**, **BIOCUAJE**, **BIOENGORDE**, **HORMOSER**. La aplicación conjunta o secuencial de **SERGOMAX® L 90** con algunos de los productos citados puede resultar de gran interés frente a momentos de estrés interno, en especial **BIOCROP® L 45** o **CEQUIMAT**.

13) SERGOMAX® L 90 es eficaz frente a situaciones de estrés abiótico: heladas, golpe de calor, sequía, salinidad

La sacarosa, uno de los monosacáridos integrantes de la formulación de **SERGOMAX® L90**, muestra un papel muy importante en la protección y aclimatación de las plantas a diferentes tipos de estrés ambiental como los provocados por el frío, la salinidad y la sequía.

14) SERGOMAX® L 90 corrige el problema de la vecería.

El olivo es una especie extremadamente alternante: una abundante cosecha precede a otra con escasa floración. La aplicación de **SERGOMAX® L90** en primavera aporta acción energética y favorece la floración, permitiendo que las yemas no broten como vegetativas y la floración sea normal.

15) **SERGOMAX® L 90 activa proceso de maduración**

La maduración de los frutos implica una compleja serie de cambios en el color, reblandecimiento del pericarpio, dulzura y aroma, para convertir los frutos en agradables para el consumo.

SERGOMAX® L 90 aplicado en momentos previos a la maduración, aporta azúcares y activa el proceso de cambios inherentes a la maduración, contribuye a adelantar coloración, incrementar azúcares y aroma.

16) **SERGOMAX® L 90 mejora la calidad de la uva en la viña de vinificación**

El uso de **SERGOMAX® L90** conduce al desarrollo de brotes apicales sanos y con la acumulación de polisacáridos necesaria para favorecer la estructura de las futuras bayas.

SERGOMAX® L90 favorece el cuajado de las bayas

SERGOMAX® L90 permite un crecimiento y engorde uniforme de las bayas, incrementando paulatinamente el espesor del hollejo.

El engrosamiento del hollejo que propicia **SERGOMAX® L90** es esencial para la calidad de los vinos blancos y/o tintos, porque en esta fase de la uva es donde se encuentra el aroma varietal y la estructura polifenólica para que la evolución en el tiempo permita al vino mejorar sustancialmente, y que la composición polifenólica vaya condensándose, permitiendo mantener tonos violetas y rojos más tiempo (en el caso de vinos tintos), a la vez que el aroma varietal y fermentativo evolucionan hacia un bouquet pronunciado y sensorialmente destacable.