

## ... när barrträd blir gula

- åtgärdar magnesium- och svavelbrist, som kan leda till missfärgning av barr.
- förhindrar att barr färgas gula i julgransodlingar och på barrträd i trädgården.
- förbättrar kvaliteten och försäljningspotentialen avsevärt.
- gör träden och barren mer motståndskraftiga mot sjukdomar och torka.
- förstärker trädodlingarnas grönfärgning.
- **Patentkali**-gödslade julgranar ser gröna och friska ut och är lättare att sälja.



## ... Användning

För att fastställa vilken mängd **Patentkali** som ska spridas måste man ta hänsyn till följande faktorer:

- Odlingarnas näringsbehov
- Markens näringsförsörjning
- Näringstillförsel genom organiskt gödsel

För viktiga typer av grödor vid medelhöga K-halter i marken och utan hänsyn till organisk gödsling kan följande uppgifter ses som riktvärden:

### Gödselrekommendation för olika grödor (kg/ha Patentkali)

Gröda	kg/ha Patentkali
Potatis	600 – 1200
Kål och rotfrukter	800 – 1200
Fruktodlingar	400 – 600
Vin	300 – 400
Bär	600 – 800
Bladgrönsaker	600 – 800
Skog	300 – 500

- **Patentkali** kan användas till alla odlingar fram till strax före utsäde eller plantering. Även gödsling under växtsäsongen kan ske utan problem.
- På lätta jordar bör Patentkali alltid spridas under våren.

Patentkali®

# Patentkali®

© – Registrerat varumärke som tillhör K+S KALI GmbH



**esco Nordic AB · Division KALI**  
Christine Malander · Box 184 · Drakegatan 10  
SE-401 23 Göteborg, SWEDEN  
Phone: +46 31 773 70 07  
Fax: +46 31 773 70 02  
christine.malander@kali-gmbh.com  
www.kali-gmbh.com

6960/06.10/Aschweid/mp2

**Patentkali®**  
24,9% K · 6,0% Mg · 17,0% S



### EG-GÖDSELMEDEL

**Kaliumsulfat innehållande magnesiumsulfat (kalimagnesia) 24,9 (+6,0+17,0)**

**24,9% K** vattenlöslig kalium  
**6,0% Mg** vattenlöslig magnesium  
**17,0% S** vattenlösligt svavel

### Patentkali®

- är ett högklassigt mineralgödsel med de livsviktiga näringsämnen kalium, magnesium och svavel, som förekommer i sulfatform.
- bidrar i hög grad till växternas tålighet och kvalitet.
- är ett kvalitetsgödsel, och särskilt lämpat för kloridkänsliga odlingar, till exempel potatis, frukt, grönsaker, vin, humle och solrosor.
- är oumbärligt i lantbruk, trädgårdsskötsel och specialodlingar, kan användas i alla områden och verkar oberoende av markens pH-värde.
- innehåller näringsämnen magnesium och svavel i en form som kommer från det naturliga mineralet kieserit, som snabbt tas upp av växterna
- rekommenderades redan av Rudolf Steiner som ett hälsosamt gödselmedel för särskilt god växtkraft.
- är tillåtet att användas i ekologiskt jordbruk och på extensifieringsytor med statligt stöd (EG 834/2007 och EG 889/2008).



- fyller potatisens höga näringsbehov med de viktiga näringsämnen kalium, magnesium och svavel, och ökar skördemängden.
- förbättrar kvaliteten hos både matpotatis och industripotatis genom mindre svarta fläckar, mörknande vid kokning och grönfärgning.
- säkerställer höga halter och hög produktion av stärkelse.
- ökar andelen stora potatisar.
- minskar halten reducerande sockerarter, vilket gör att egenskaperna för vidare bearbetning förbättras.
- förbättrar potatisens tålighet vid skörd, skydd mot skador och lagringsegenskaper.

## ... för ekologiskt jordbruk

- betecknas enligt EG-direktiv (EG 834/2007 och 889/2008) som magnesiumsalthaltigt kaliumsulfat.
- utvinns ur kaliumråsalt, som även innehåller magnesiumsulfat (kieserit).
- lämpar sig mycket väl för att täcka behovet av kalium, magnesium och svavel.
- betecknades och rekommenderades redan av Rudolf Steiner som "genialiskt" kaliumgödsel.
- kan användas till det mesta inom jordbruk, trädgårdsskötsel och specialodlingar, i alla områden.

- lämpar sig tack vare den minimala kloridhalten och låga salthalten särskilt väl för frukt- och grönsaksodlingar.
- förbättrar fruktutvecklingen och trädmognaden hos fruktträd.
- gynnar smakutvecklingen och förbättrar frukternas storlek och färg.
- ökar motståndskraften mot sjukdomar och skador.
- gynnar anpassningsförmågan och fyller de stora näringsbehoven av kalium, magnesium och svavel.
- förbättrar smakutvecklingen och främjar halten av värdefulla innehållsämnen (vitaminer, mineraler, sockerarter, syror).

