



DÉCOCTION D'AIL



CIBLES

Favorise le développement racinaire
Protection contre le mildiou & l'oidium
Efficace contre la tavelure du pommier et la cloque du pêcher
Potager, fruitiers, arbres et arbustes d'ornement

ASPECT

Structure Liquide
Couleur Verdâtre
Odeur Purin

LOGISTIQUE

| | | |
|------------------|---------------|--------|
| Conditi. | Pouch 2L | Bib 5L |
| Réf. Int. | 162316 | 162317 |
| PCB | 6 | 4 |
| EAN13 | | |
| 2L | 3760267061547 | |
| 5L | 3760267061530 | |

TRI



PRÉSENTATION

La décoction d'ail est issue de la macération de lamelles d'ail séchées. Cette préparation 100% d'origine naturelle est utilisable sur de nombreuses cultures d'intérêts, Des cultures fruitières aux cultures potagères en passant par les cultures florales et les arbres et arbustes d'ornements. Sous forme liquide et une fois diluée, la décoction d'ail s'utilise en pulvérisation foliaire ou en arrosage.

MODE D'EMPLOI

Délai avant récolte : 7 jours pour les pommes de terre et 1 jour pour les tomates et concombres.
Pour une efficacité optimale, utiliser de l'eau de pluie ainsi que notre savon noir en tant qu'agent mouillant. Cela va permettre à la solution de mieux pénétrer dans les fibres de la plantes. La préparation résistera également mieux au lessivage par la pluie. Il est recommandé d'appliquer le traitement pendant les heures les moins chaudes de la journée, tôt le matin ou en fin d'après-midi.

INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

Nom Purin d'Ortie
Composition 100% décoction d'ail (alium cepa) produit obtenu par la macération de lamelles d'ail séchées. Masse volumique : 990 g/litre.
Conservation Le conditionnement en bag in box prolonge la durée de conservation du produit après l'ouverture. Conserver dans l'emballage d'origine à l'abri de la lumière et de l'humidité. Tenir à des températures comprises entre +5°C et + 25°C.
Usage La substance de base décoction d'ail est reconnue et autorisée pour des applications en tant que fongicide. Emploi autorisé dans les jardins. Utilisable en agriculture biologique et conventionnelle, conformément au règlement CE N°834/2007 du 28 juin 2007 et N°889/2008.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Respecter les doses d'emploi. Se laver les mains après usage. Tenir hors de portée des enfants, à l'écart des aliments et boissons y compris ceux des animaux.

CONTACT

LABORATOIRE
— LMC —

LABORATOIRE LMC - 811 324 219 RCS AJACCIO - Capital 10 000€
ZI de Baléone, Lot Pasqualini 20167 SARROLA CARCOPINO
Mail : contact@laboratoire-lmc.fr Tél. : +33 (0)9 84 24 86 56