

Vigne : homologation du 1er biocontrôle pour gérer mildiou et oïdium

Syngenta
13.12.2016

Protéger naturellement la vigne contre le mildiou et l'oïdium, mais aussi les légumes sous serre en oïdium.

Ce nouveau biocontrôle composé d'oligosaccharides (fragments de sucre) issus de pectine de fruits et de carapaces de crustacés est un stimulateur des défenses naturelles qui permet de protéger naturellement la vigne contre le mildiou et l'oïdium, mais aussi les légumes sous serre en oïdium. La solution sera disponible dès 2017 sous les marques Bastid et Blason commercialisées par Syngenta, et Messenger pour Jouffray Drillaud.

Produits:

BASTID
BLASON