ANDRO Robert Krzyżanowski
ul. Grunwaldzka 111/115
Bydgoszcz 85-241
NIP: 9670145538

Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 03:00

Link do produktu: https://androsklep.pl/agrowloknina-do-okrywania-kopcow-p100g-czarna-1265-x-25-p-1540.html

Agrowłóknina do okrywania kopców P100g czarna 12.65 x 25



Cena	**1 008,00 zł**

Opis produktu

Kopce warzywne

Trzeba pamiętać, iż tylko zdrowe, nieuszkodzone mechanicznie, bez śladów żerowania szkodników, korzenie warzywne nadają się do przechowywania w kopcach. Zazwyczaj warzywa korzenne należy zbierać w dni pochmurne, bez opadów deszczu, we wczesnych godzinach rannych. Po zbiorze należy je jak najszybciej przetransportować w miejsce składowania. Najczęstszym i najprostszym sposobem przechowywania warzyw są kopce. Głębokość kopca nie powinna przekraczać 60cm a na terenach z wysokim stanem wód gruntowych nie powinna sięgać ich zwierciadła, szerokość natomiast powinna wynosić 40 – 50 cm. Boki i dno kopca dobrze jest wyłożyć agrowłókniną, która dzięki swym właściwościom utrzymuje należyte warunki, poprzez ograniczenie przepuszczania wody od spodu i boków przy jednoczesnym zapewnieniu odpowiedniej przepuszczalności powietrza. Do tak przygotowanego zagłębienia można włożyć warzywa, układając je lub delikatnie wsypując. Należy także pamiętać, aby przynajmniej 35% warzyw wystawało ponad powierzchnie terenu tworząc półkolistą formę. Taką pryzmę wskazane jest okryć agrowłókniną i delikatnie przysypać ziemią około 5 cm. Tak przygotowaną formę można pozostawić do czasu nadejścia przymrozków. Dzięki temu warzywa wewnątrz będą się stopniowo ochładzać. Przed nadejściem przymrozków warstwę ziemi należy zwiększyć do 10 cm a na nią ułożyć warstwę słomy o grubości 20 – 30 cm, którą następnie trzeba ponownie przysypać ziemią. W wypadku bardzo mroźnych zim należy okryć kopiec dodatkową warstwą ***agrowłókniny Geocover,*** co zabezpieczy go przed nadmiernym przemarznięciem.

Odpowiednie warunki jakie powinny panować w kopcu to temperatura od 0 do 1^{o}C, wyższa temperatura może oznaczać początek gnicia warzyw oraz wilgotność względną na poziomie 90 – 95 %.