

Link do produktu: <https://androsklep.pl/agrowloknina-do-okrywania-kopcow-p100g-czarna-3-20x50m-p-1534.html>

Agrowłóknina do okrywania kopców P100g czarna 3,20x50m



Cena

368,00 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 powierzchnię 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°C, wyższa temperatura może oznaczać początek gnicia warzyw oraz wilgotność względną na poziomie 90 – 95 %.