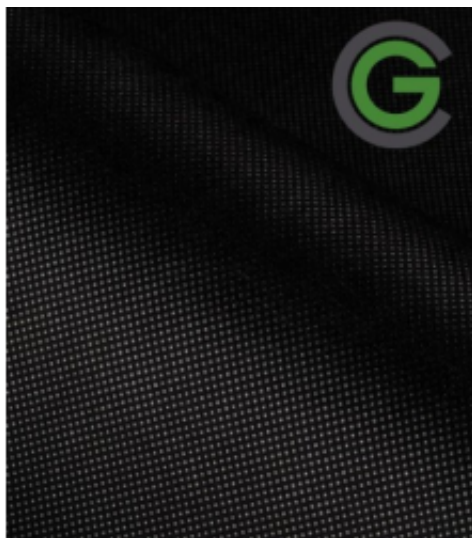


Link do produktu: <https://androsklep.pl/agrowloknina-do-okrywania-kopcow-p100g-czarna-6-35-x-100-p-1537.html>



Agrowłóknina do okrywania kopców P100g czarna 6,35 x 100

Cena

1 770,00 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 %.