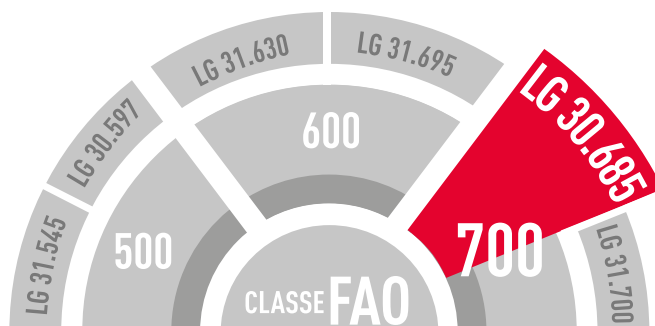




# LG 30.685

— LE MEILLEUR DE NOTRE TECHNOLOGIE —  
**PLATINUM**

trinciato per diete equilibrate



## LOOK DA GRANELLA IN UNA PIANTA DA TRINCIATO

**LG 30.685** è caratterizzato dall'inserimento regolare e basso della spiga e da un'elevata fogliosità nella parte sopra la spiga; quest'ultima caratteristica genetica permette di incrementare il contenuto di **zuccheri e proteine** nel trinciato. Nelle condizioni climatiche più limitanti delle ultime stagioni, alte temperature e scarsa piovosità, **LG 30.685** è in grado di ridurre gli impatti sulla produzione.

**SPRINT DA CAMPIONE:** Ibrido caratterizzato da un elevato early vigor che lo rende adatto alle semine anticipate anche in situazioni difficili.



**SEME DISPONIBILE ANCHE**



**CON INSETTICIDA IN CONCIA** ✓

**PER LE COLTIVAZIONI BIOLOGICHE IN DEROGA** ✓

Si consiglia comunque di contattare i nostri tecnici per valutare l'investimento ottimale in funzione dell'areale.



# starcover



✓ **EQUILIBRATO:** LG 30.685 si presenta con la struttura ideale della pianta per il trinciato: **elevato stay-green**, buona dimensione dello stocco e ottimo sviluppo della pianta.

L'emergenza rappresenta la prima fase delicata che la nostra giovane piantina di mais deve affrontare, e il successo in questa fase è una delle chiavi per il successo alla raccolta.

Gli avvenimenti che avvengono nel primo mese dall'inizio della germinazione con la definizione dell'apparato radicale e la differenziazione delle foglie se svolti in tempi più brevi, **RAPID'S START**, ridurranno il tempo in cui la pianta sarà soggetta al rischio di attacchi di parassiti e alle avversità tipiche dello sviluppo iniziale.

## PROTEINE

Un valore elevato di proteine nel trinciato di mais valorizza la qualità del trinciato e permette una riduzione dell'uso di concentrati proteici.

## ZUCCHERI

Un'elevata concentrazione di zuccheri favorisce la crescita dei batteri lattici nella fase iniziale dell'insilamento, permettendo un repentino abbassamento del pH, rendendo l'insilato sicuro: minori perdite di valore nutrizionale.

