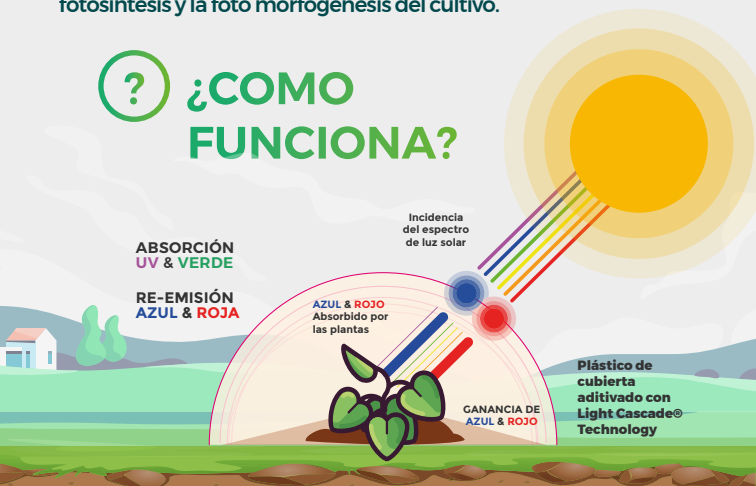


LIGHT CASCADE® TECHNOLOGY

Con esa tecnología una cubierta integrada en un invernadero modifica las características ópticas del espectro solar aumentando las longitudes de ondas del AZUL & ROJO beneficiando así la fotosíntesis y la foto morfogénesis del cultivo.

¿COMO FUNCIONA?



LOS ADITIVOS PARA PLÁSTICOS LITEPLUS APORTAN CARACTERÍSTICAS ÚNICAS PARA LA AGRICULTURA.

Combinando en los films agrícola, diferentes efectos ópticos como foto conversión, foto selección, difusión, y guía de onda.

NUESTROS PRODUCTOS

Aditivos masterbatches ópticamente activos integrados en cubiertas agrícolas adaptadas para cada cultivo

+ CONTACT



WEB
www.lightcascade.com

E-MAIL
contact@lightcascade.fr



DIRECCIÓN : 91 rue de Roisis 92140 Clamart France



Los datos agronómicos presentados en este documento son solo a título indicativo y en ningún caso comprometen a la empresa CASCADE. Los masterbatches de CASCADE están integrados en los plásticos agrícolas. Es importante seguir las recomendaciones de instalaciones y uso del fabricante de plástico.

LIGHT CASCADE® TECHNOLOGY

MEJORA LA LUZ SOLAR PARA LOS CULTIVOS DE FRUTOS ROJOS BAJO PLÁSTICOS.



BENEFICIOS AGRONOMICOS PROBADOS

Más de 100 ensayos desde 2013 y 44 en berries desde 2016.

Aumenta el rendimiento de los cultivos

Precocidad del Cultivo

Mejora la calidad

Asegura los rendimientos y la calidad de la fruta en condiciones desfavorables



UNA TECNOLOGIA SOSTENIBLE

Uso eficiente de la luz solar

Sin comprometer la reciclabilidad



FÁCIL DE IMPLEMENTAR

No interfiere con los polinizadores

No cambia las prácticas agrícolas

TECNOLOGIA PATENTADA



ESCANEAR PARA DESCARGAR



CASCADE
LIGHT TECHNOLOGIES



DISPONIBLE PARA TÚNELES BERRY

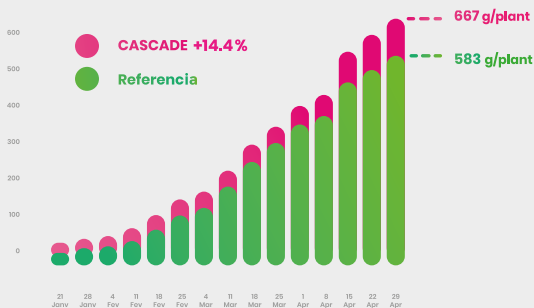
Evaluated in Huelva (Spain) in real conditions of production (Experimental Station & producers)

En la estación experimental de ADESVA y con productores

HUELVA

FRESA

27 ENSAYOS DESDE 2016



Ensayo con un productor de Huelva



NOV. 2018 - MAY. 2019 Var. Propia

- | Rendimiento (g/plant) **+14%**
- | Contenido de azúcar **+1° Brix**
- | Conservación **+0.7 día**

FRAMBUESA

14 ENSAYOS DESDE 2016

