

Peperone ornamentale

Black Pearl

Il primo peperoncino ornamentale a foglia nera.

Nuova selezione **Fantastic Foliage™**

- Il nuovo fogliame di **Black Pearl** è di colore verde ed assume un colore nero brillante una volta giunto a maturazione con il favore della luce e del calore.

Il frutto, di un nero scintillante, è anche molto resistente. Una volta maturo il frutto assume una forma più arrotondata ed un colore rosso vivo.

Black Pearl con il suo vigore ed il colore del fogliame rappresenta una scelta ideale per composizioni ma può essere molto utile anche piantato sullo sfondo in aiuola.

- Questa pianta può sopportare il grande caldo e la forte umidità.

Capsicum annum
240 semi /g

Produzione delle piantine

Substrato

Fase 1 (emergenza della radice secondaria dal terreno / da 5 a 7 giorni)

- Mantenere la temperatura del substrato tra 22° e 24°C.
- Mantenere uniformemente umido il substrato senza mai raggiungere la saturazione.
- Ricoprire leggermente i semi con vermiculite.
- L'illuminazione non è necessaria durante la germinazione.
- Mantenere il pH del substrato fra 5,5 e 5,8 ; una CE inferiore a 0,5 mmhos/cm (impiegando un'estrazione 2:1).

Fase 2 – (sviluppo dei cotiledoni da 7 a 10 giorni)

- Mantenere la temperatura del substrato tra 21° e 24°C.
- Consentire al substrato di seccare leggermente tra un'annaffiatura e la successiva per migliorare la germinazione e promuovere la formazione dell'apparato radicale.

- Mantenere l'illuminazione fra 10.000 e 25.000 Lux per il resto della fase di produzione.

- Iniziare a concimare con 50 – 75 ppm di Azoto 14- 0 – 14

Alternare fertirrigazione e irrigazione con acqua

Fase 3 (crescita e sviluppo delle vere foglie/ da 10 a 14 giorni)

- Mantenere la temperatura del substrato tra 21° e 24°C.

- Non lasciare appassire le piantine.

- Aumentare la concimazione fino a 100 - 150 ppm di Azoto in una miscela 14-0-14. Concimare ogni 2 o 3 annaffiature.

- Non si possono utilizzare brachizzanti sulle piante di peperoncino.

Fase 4 – (rifinitura della giovane piantina 7 giorni)

- Mantenere la temperatura del substrato tra 20° e 21°C.
- Mantenere il substrato uniformemente umido ed evitare di lasciar appassire le giovani piantine.
- Mantenere il pH del substrato fra 5,5 e 5,8 ed una CE inferiore a 0,75 mmhos/cm.
- Continuare a concimare con 100 – 150 ppm di Azoto a 14 - 0 - 14

Coltivazione della pianta finita

Substrato

Utilizzare un substrato concimato, sano, ben drenante con un pH compreso tra 5,5 e 6,3.

Temperatura notturna

: da 18 a 21°C

Diurna: da 20 a 26°C

- I peperoncini possono rimanere danneggiati da temperature inferiori ai 7°C. In condizioni di elevata luminosità e temperatura il fogliame risulterà più scuro.

Illuminazione

Mantenere un'illuminazione compresa fra 40.000 e 50.000 Lux.

Concimazione

- Concimare ogni due annaffiature con 150 – 200 ppm di Azoto in una miscela 20-10-20.
- CE di circa 1,0 mmhos/cm (estrazione 1:2)

Brachizzanti

- Non si possono utilizzare brachizzanti sulle piante di peperoncino.
- Livelli d'illuminazione elevati ed una adeguata spaziatura delle piante permetteranno di evitare l'eziolamento delle piante.

Programmazione della coltivazione (primavera)

Produzione delle giovani piante: da 4 a 5 settimane

Dal trapianto alla pianta finita (il fogliame comincia a scurirsi ma non vi sono frutti):

9 10 settimane

Dal trapianto alla pianta finita (comparsa dei frutti):

da 16 a 20 settimane

Nota : I tempi di produzione una volta comparsi i frutti saranno di 4 – 5 settimane più corti se la produzione avviene nel periodo estivo.

Impiego:

Esposizione: Pieno sole

Altezza della pianta in aiuola: da 35 a 45 cm

Ingombro in giardino: da 30 a 40 cm

Distanza di trapianto in piena terra : da 20 a 25 cm

PanAmerican Seed™

PanAmSeed.com

PanAmerican Seed Co.
622 Town Road
West Chicago, Illinois USA 60185-2698
630 231-1400
Fax: 630 231-3609

PanAmerican Seed Europe BV
Lavendelweg 10
NL-1435 EW Rijsenhout, Holland
+31 (0)297-383038
Fax: +31 (0)297-383036