

SimplySalad[®] Global Gourmet Mixture

Cultura para Plantas Vegetales (revisado 15/02/23)

Información General

Ubicación	Estación de Floración	Altura	Extensión	Espacio entre Plantas
finales de primavera, principios de primavera	-	12 plg. (30 cm)	12 plg. (30 cm)	8-12 plg. (20-30 cm)

Germinación

Tipo de Semilla	Tamaño de plug recomendado	Semillas/celda	Semanas de cultivo de plugs	días desde el 50% hasta la germinación máxima	pH/CE Inicial del sustrato (1:2)	Cubrir semilla
MPL	128	1	2-3	2-3	5,8-6,2 pH 0,75 mmhos/cm	Cobertura ligera

Producción de Plugs

	Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4
Humedad	Nivel 4	Nivel 3-4	Nivel 2-3	Nivel 2-3
Temperatura	65-73°F (18-23°C)	68-70°F (20-21°C)	65-70°F (18-21°C)	62-65°F (17-18°C)
Luz	Opcional	1.000-2.500 p.c. (10.800-26.900 Lux)	1.000-2.500 p.c. (10.800-26.900 Lux)	2.500-5.000 p.c. (26.900-53.800 Lux)
Fertilizante	Menos de 100 ppm N (CE menor a 0,7)	Menos de 100 ppm N (CE menor a 0,7)	100 a 175 ppm N (CE de 0,7 a 1,2)	100 a 175 ppm N (CE de 0,7 a 1,2)

Recomendaciones Clave para Propagación

El tiempo total de cultivo se puede reducir en 1 semana sembrando directamente en el recipiente final. Es importante mantener el sustrato constantemente húmedo hasta que ocurra la germinación para que el pelet pueda disolverse adecuadamente.

Producción de Planta Terminada

Temperatura de Producción	pH/CE Objetivo del sustrato (1:2)	Fertilizante	Horas Luz
(días) 62-70°F (17-21°C) (noches) 56-61°F (13-16°C)	5,8-6,2 pH 0,75 mmhos/cm	Menos de 100 ppm N (CE menor a 0,7)	-

Programación del cultivo

Tamaño del Recipiente	Número de Plugs	Tiempo de Cultivo	Estación	RC
4/4,5 plg./Cuarto de galón	1 (ppp)	2-4 (semanas)	primavera	-
8 plg./2 Galón	3-4 (ppp)	2-4 (semanas)	primavera	-
10 plg. o Canasta colgante/3 Galón	4-5 (ppp)	4-6 (semanas)	primavera	-
12 plg. o Canasta colgante/5 Galón	5-6 (ppp)	4-6 (semanas)	primavera	-

Recomendaciones Clave para Terminar

Se puede sembrar directamente en el recipiente final. Para lograr una producción más rápida con un buen color de follaje, SimplySalad se puede cultivar a temperaturas moderadas a cálidas (55 a 70°F/13 a 21°C) y luego se puede terminar a una temperatura de 45 a 55°F (7 a 13°C) durante 3 a 5 días. Las variedades coloreadas desarrollan pigmentos muy rápidamente a temperaturas más bajas.

NOTA: Los productores deben usar la información presentada aquí como pautas solamente. PanAmerican Seed recomienda que los productores realicen una prueba de productos en sus propias condiciones. Los tiempos de cosecha variarán según el clima, la ubicación, la época del año y las condiciones ambientales del invernadero. Es responsabilidad del productor confirmar que el tratamiento esté disponible en su región, así como leer y seguir todas las instrucciones de la etiqueta actual relacionadas con los productos. Nada en este documento se considerará como garantía o garantía por parte de PanAmerican Seed de los productos que se enumeran en este documento. Los términos y condiciones de venta de PanAmerican Seed se aplicarán a todos los productos enumerados en este documento.

Fotos de Variedades



Global Gourmet
Mixture



Global Gourmet
Mixture



PanAmerican Seed Co.
622 Town Road, West Chicago, Illinois, USA, 60185
+1 800-231-7065 PanAmSeed.com

™ indica marca registrada de y ® indica marca registrada de Ball Horticultural Company en los E.U.A. También puede haber sido registrada en otros países.
©2024 Ball Horticultural Company