

Bacillus Mucilaginosus (Futterqualität)

Cat. No. PRBF-017

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Bacillus Mucilaginosus ist der beste Pilz, der als Bio-Dünger verwendet wird, um die Umwandlung von ungültigem Phosphor und Kalium im Boden zu fördern, die Versorgung mit Phosphor und Kalium im Boden zu erhöhen und den Ertrag von Pflanzen zu verbessern. Die Stärke von Bacillus gelatinus in der Hydrolyse von Phosphor, Kalium und Silizium ist äußerst stark. Bacillus-Kolloid kann Carbonanhydrase produzieren und hat einen bestimmten Effekt auf die Fixierung von Kohlendioxid.

Anwendungen

Die Produktion von biologischem organischen Dünger, fermentiertem organischen Dünger. (Zusammen mit Bacillus megaterium verwendet, sind die Effekte besser)

Produktinformation

Aussehen

Weißes Pulver (keine Deliqueszenz und kein Verklumpen)

Funktion

1) Verbesserung der Düngemittelwirkung und Förderung der Kaliumaufnahme
Bacillus mucilaginosus für Bio-Dünger hat eine gute Wirkung bei der Zersetzung von Kalium im Boden und setzt lösliches Kalium sowie Mittel- und Mikronährstoffe wie Calcium, Schwefel, Magnesium, Eisen, Zink, Schlüssel, Pick usw. frei, was nicht nur die Bodenfruchtbarkeit verbessert, sondern auch umfassende Nährstoffe bereitstellt, die von Pflanzen aufgenommen und genutzt werden können, und die Ausnutzungsrate von chemischen Düngemitteln erheblich steigert. 2) Verbesserung der Bodenaggregatstruktur
Bulk-Bio-Dünger Bacillus mucilaginosus kann die Bildung von Bodenaggregaten fördern, die Bodenverfestigung verhindern, die Bodenkapillarität zerstören und die Verdunstung von Bodenfeuchtigkeit verhindern. 3) Verbesserung der Wasserhaltefähigkeit von Pflanzen
Bacillus mucilaginosus für Bio-Dünger kann das Siliziumelement im Boden zersetzen, damit die Pflanze es nutzen kann, die Wachsschicht der Pflanze verdicken und die Wasserhaltefähigkeit der Pflanze verbessern.

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25kg/Sack, Tonbeutel

Lager- und Versandinformation

Lagerung

An einem belüfteten, kühlen, trockenen Ort bis zu 12 Monate lagern.