

آمینوویت (Aminovit®)

ترکیب ویژه رنگ آوری و افزایش سایز میوه



شرکت آریانام نهاده

نگاهی نو به فردا



شرکت آریانام نهاده

- آمینوویت محرک رشد طبیعی بر پایه اسیدهای آمینه آزاد می باشد که اساسا از پروتئین های غنی گیاهی استخراج یافته است.
- آمینوویت از طریق هیدرولیز آنزیمی تولید می شود. در روش هیدرولیز آنزیمی برخلاف هیدرولیز اسیدی به جای اسیدهای قوی مثل اسید کلریدریک در دمای بالا برای شکستن سریع پیوند بین ملکولهای آمینواسید، از آنزیمهای میکروبی که در دمای فیزیولوژیک فعالیت دارند استفاده می شود. در روش هیدرولیز آنزیمی، عصاره حاصل شده بدون هیچ گونه تغییری با بالاترین کیفیت استخراج گردد.
- آمینوویت از اسیدهای آمینه با منشاء گیاهی تولید شده است لذا نسبت اسیدهای آمینه در عصاره گیاهی این ترکیب، مشابه بافت های گیاهی می باشد. این مهمترین فاکتور تاثیر شگرف آمینوویت در تغذیه گیاهی است زیرا گیاهان می توانند مواد آلی را به راحتی دریافت نمایند.
- آمینوویت با دارابودن طیف وسیع اسیدهای آمینه گیاهی شامل آلانین، آرژنین، آسپاراژین، آسپاراتیک اسید، سیستئین، گلوتامیک اسید، گلوتامین، گلیسین، هیستیدین، ایزولوسین، لوسین، لیزین، متیونین، فنیل آلانین، پرولین، سرین، ترئونین، تریپتوفان، تیروزین و والین، در افزایش قدرت جوانه زنی بذر، رشد ریشه، بهبود رشد رویشی، افزایش سرعت گلدهی و تشکیل میوه، یکنواختی سایز میوه، افزایش کیفیت میوه (شکل، وزن و رنگ)، بهبود مقاومت گیاه در برابر تنش های محیط (گرما، سرما و شوری)، رسیدن سریعتر محصول و افزایش قند میوه ها می شود. نیتروژن آلی موجود در آمینوویت موجب افزایش تولید کلروفیل و افزایش تولید پروتئین در اندامهای گیاهی می گردد که در نهایت شادابی و لطافت گیاه را در پی دارد.
- آمینوویت با ویتامین گیاهی اسید فولیک (Folic Acid) غنی شده است. اسید فولیک جزء ویتامین های گروه B است که فولات نامیده می شوند و به طور طبیعی در سبزیجات وجود دارند. اسید فولیک به عنوان یک کوآنزیم در ساختار DNA و رشد سریع گیاه نقش بسزایی دارد.

عناصر	اسیدهای آمینه آزاد (L)	نیتروژن آلی	مواد آلی با منشاء گیاهی و ویتامین گیاهی
میزان	۲۵ درصد	۵/۴ درصد	۲۳ درصد



شرکت آریانام نهاده

زمان مصرف	روش و مقدار مصرف		نام محصول
	کود آبیاری	محلولپاشی	
بعد از انتقال نشاء، ۷ تا ۱۰ روز بعد، قبل از گلدهی و مرحله رشد میوه	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	گوجه فرنگی و فلفل
مرحله ۶ تا ۸ برگگی، تکرار هر ۲ هفته	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	خیار و کدو
مرحله ۵ تا ۱۰ سانتی متری گیاه، ۱ ماه بعد، ۱ ماه قبل از برداشت	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	پیاز و سیر
بعد از انتقال نشاء، ۲ هفته بعد، ۱ ماه بعد	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	کلم
قبل گلدهی، تکرار هر ۲ هفته	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	هندوانه و خربزه
مرحله ۳ تا ۴ برگگی، ۱ ماه بعد	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	هویج
مرحله ۶ تا ۷ برگگی، قبل از گلدهی، هنگام رشد جوانه اول (غلافی)	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	لوبیا
مرحله ۵ تا ۶ برگگی، تکرار هر ۲۰ تا ۳۰ روز	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	سیب زمینی
مرحله ۶ تا ۷ برگگی	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	چغندر قند
مرحله ۶ تا ۷ برگگی	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	سویا
اواخر جوانه زنی تا شروع دانه بندی، همراه با علف کش های پس رویشی و یا قارچ کش ها *جهت کاهش استرس ناشی از ترکیبات شیمیایی*	۳ لیتر در هکتار	۱ لیتر در هکتار	غلات و برنج

پنبه	۱ لیتر در هکتار	۳ لیتر در هکتار	قبل از گلدهی، تکرار هر ۱۵ تا ۲۰ روز
چای	۱ لیتر در هکتار	۳ لیتر در هکتار	هر هفته پس از چیدن چای
تنباکو	۱ لیتر در هکتار	۳ لیتر در هکتار	بعد از انتقال نشاء، تکرار با فاصله ۳ هفته
ذرت	۱ لیتر در هکتار	۳ لیتر در هکتار	مرحله ۵ تا ۶ برگی، زمانیکه ارتفاع گیاه به ۴۰ تا ۵۰ سانتی متر رسید، قبل از گلدهی
توت فرنگی	۱ لیتر در هکتار	۳ لیتر در هکتار	بعد از انتقال نشاء، هنگام رشد گیاه، قبل از گلدهی، در طول تشکیل میوه
گل و گیاهان زینتی	۱ لیتر در هکتار	۴ تا ۵ لیتر در هکتار	آغاز رشد رویشی، تکرار هر ۷ تا ۱۰ روز
درختان میوه دانه دار	۱ لیتر در هکتار	۳ تا ۴ لیتر در هکتار	هنگام ظهور جوانه ها، بعد از ریزش گلبرگها، تکرار در طول رشد میوه
درختان میوه هسته دار	۱ لیتر در هکتار	۳ لیتر در هکتار	قبل از گلدهی، آغاز تشکیل میوه، تکرار ۱۵ تا ۲۰ روز بعد
مرکبات	۱ لیتر در هکتار	۳ لیتر در هکتار	قبل از گلدهی، بعد از ریزش گلبرگها، در طول رشد میوه
پسته	۱ لیتر در هکتار	۳ تا ۴ لیتر در هکتار	قبل از گلدهی، ارزی شدن میوه، در طول رشد میوه
کیوی	۱ لیتر در هکتار	۳ لیتر در هکتار	از آغاز رشد رویشی هر ۳ هفته یکبار
انگور	۱ لیتر در هکتار	۳ لیتر در هکتار	اوایل گلدهی، زمان تشکیل خوشه ها، شروع رسیدن میوه
زیتون	۱ لیتر در هکتار	۳ تا ۴ لیتر در هکتار	قبل از گلدهی، هنگامی که میوه ۱ تا ۲ سانتی متر است، مرحله رشد میوه
موز	۱ لیتر در هکتار	۴ لیتر در هکتار	اواسط دوره گلدهی، ۲۰ روز بعد



شرکت آریانام نهاده

- به منظور مقابله با استرس ناشی از انتقال نشاء:
بلافاصله پس از انتقال نشاء و ۷ تا ۱۰ روز بعد مصرف گردد.
- به منظور تحریک گلدهی:
۷ روز قبل از گلدهی مصرف شده و ۲ هفته بعد تکرار گردد.
- جهت مقابله با استرس دمایی:
۲ تا ۳ مرتبه محلولپاشی به فاصله ۱۰ تا ۱۴ روز انجام گیرد.

* نکات قابل توجه:

- آمینوویت با روغن های معدنی، ترکیبات قلیایی شدید و ترکیبات حاوی مس و گوگرد قابل اختلاط نمی باشد.
- آمینوویت را در دمای ۵ تا ۲۵ درجه سانتی گراد نگهداری کنید.



شرکت آریانام نهاده

بیشتر بدانیم

- گیاهان با استفاده از عناصر اولیه کربن و اکسیژن موجود در هوا، هیدروژن موجود در آب و نیتروژن دریافت شده از خاک، قادر به تولید و سنتز اسیدهای آمینه می باشند. اسیدهای آمینه واحدهای تشکیل دهنده پروتئین هستند و پروتئین های گیاهی از ۲۰ اسید آمینه و ۲ آمید ساخته شده اند. پروتئین ها اساس زیست گیاهی اند و در تبادل کلیه مواد نقش حساسی را برعهده دارند. پروتئین های گیاهی نقش سازندگی و کاتالیزوری ایفا می کنند و در عین حال از مواد ذخیره ای سلول گیاهی هستند. مقدار پروتئین در بافت رویشی گیاهان ۲۰-۵ درصد، در دانه های غلات ۲۰-۶ درصد و در دانه های روغنی ۳۵-۲۰ درصد کل ترکیبات آنها را شامل می شود. پروتئین محصولات کشاورزی از لحاظ ترکیب گروهی و نوع اسید آمینه متفاوت است.
- در شرایط نامساعد محیطی ساخت اسیدهای آمینه بسیار دشوار نموده و یا متوقف می شود. در این شرایط مصرف اسیدهای آمینه به صورت کود، نیاز ساخت آن را توسط گیاه برطرف ساخته و این امکان را به گیاه می دهد که انرژی ذخیره شده خود را برای رشد بیشتر و بالا بردن عملکرد و کیفیت محصول صرف نماید.
- اسیدهای آمینه اساسا از طریق روزنه ها جذب می شوند و به مقدار کمتر از طریق غشاء سلولی نفوذ می کند و چند ساعت پس از جذب به قسمتهای رشد (مریستم) هدایت می شوند. هنگام ابری شدن هوا، وزش باد و احتمال ریزش باران استفاده از کود حاوی اسیدهای آمینه مناسب نمی باشد. حداقل زمان مورد نیاز جهت جذب اسیدهای آمینه ۸ ساعت است. بهترین زمان محلولپاشی اسیدهای آمینه قبل از طلوع یا بعد از غروب آفتاب می باشد چراکه به دلیل باز بودن روزنه های گیاهی، راندمان نفوذ ترکیب به درون گیاه افزایش می یابد.



شرکت آریانام نهاده

*نقش اسیدهای آمینه در صنعت کشاورزی :

۱- تقویت سیستم ایمنی گیاه

از طریق تقویت دیواره سلولی، افزایش تولید لیگنین (بافت خشبی گیاهان) و ترمیم سریعتر بافت‌های آسیب دیده موجب افزایش مقاومت گیاه در برابر حمله آفات و بیماریها می گردد.

۲- افزایش مقاومت گیاه در برابر تنش های محیطی

استرس های محیطی مانند دمای بالا، سرمای شدید، یخبندان، تنش های آبی، شوری و جابجایی و انتقال گیاه دارای تاثیر منفی بر روی متابولیسم های گیاهی بوده و موجب کاهش کمیت و کیفیت محصول می شوند. کاربرد ترکیبات حاوی اسیدهای آمینه قبل، حین و بعد از بروز استرس محیطی، موجب کاهش خسارت ناشی از شرایط نامساعد محیطی می گردد.

۳- تاثیر بر روزه های هوایی

روزنه های هوایی، ساختارهای سلولی اند که در تنظیمات آبی گیاهان و جذب عناصر کم مصرف و پرمصرف و گازها دخیل اند. باز شدن روزنه ها توسط فاکتورهای خارجی (نور، رطوبت، دما و غلظت نمک ها) و فاکتورهای داخلی (اسیدهای آمینه و اسید آسبیزیک) کنترل می شود. روزنه های هوایی در مجاورت نور، رطوبت، افزایش دما و غلظت نمک مسدود می شود و در پی آن نقل و انتقال و جذب عناصر غذایی و همچنین فرایند فتوسنتز دچار اختلال می شود در نتیجه توازن فعالیت های متابولیکی برهم خورده و فرایند کاتابولیسم از آنابولیسم پیشی می گیرد. سوخت و ساز گیاه افزایش یافته و در نهایت رشد گیاه تقلیل می یابد. به کارگیری ترکیبات حاوی اسیدهای آمینه از انسداد روزنه های هوایی بر اثر شرایط نامساعد محیطی جلوگیری می کند.

۴- افزایش کمی و کیفی محصول

اسیدهای آمینه با افزایش نسخه برداری mRNA تا میزان ۲/۵ برابر، فرایند تشکیل قند و افزایش میزان پروتئین در گیاه را افزایش داده و موجب بهبود ویژگی های کیفی محصول (طعم و رنگ میوه) و ویژگی های کمی (افزایش سایز، وزن و یکنواختی میوه) می گردند.

۵- القاء فرایند گرده افشانی

اسیدهای آمینه از طریق فعال سازی هورمونهای مؤثر در تشکیل گل و میوه، افزایش جوانه زنی دانه های گرده و سرعت گلدهی، موجب بهبود فرایند گرده افشانی می شوند.

۶- افزایش سرعت رسیدگی محصول

اسیدهای آمینه از طریق تحت تاثیر قراردادن تولید هورمون اتیلن، موجب سرعت بخشیدن به سرعت رسیدگی محصولات می گردند.



شرکت آریانام نهاده

- ۷- تسریع در تشکیل و تکوین اندامهای گیاهی
اسیدهای آمینه موجب تسریع در فرایند تشکیل و تکوین ساقه و برگ، فعال سازی سیستم تشکیل و رشد ریشه و ارتقاء جوانه زنی بذر می شوند.
- ۸- افزایش دوره ماندگاری محصولات پس از برداشت
- ۹- افزایش سبزینگی و تولید کلروفیل در گیاه
اسیدهای آمینه از طریق افزایش درصد و میزان کلروفیل در گیاه، ارتقاء فعالیت فتوسنتز و افزایش نسبت C/N در درختان میوه موجب بهبود کمی و کیفی محصولات کشاورزی می شوند.
- ۱۰- بهبود جذب املاح و ریز مغذی های ضروری رشد توسط گیاه
اسیدهای آمینه قابلیت کلات کنندگی عناصر ریز مغذی را دارند لذا جذب و انتقال عناصر را به درون گیاه سهولت بخشیده و میزان مصرف کود و سم را کاهش می دهند.

آدرس: تهران، اشرفی اصفهانی، خیابان معین، ساختمان اداری- تجاری معین، پلاک ۳۳، طبقه اول، واحد C1

صندوق پستی: ۱۴۵۱۵/۱۵۵

تلفن های تماس: ۴۴۸ ۶۰ ۶۴۵ - ۴۴۸ ۶۰ ۶۳۹ - ۴۴۸ ۵۴ ۶۳۰ (۰۲۱) تلفکس: ۴۴۸ ۴۹ ۲۷۱ (۰۲۱)



اسکن کنید و به ما بپیوندید

WWW.ARYANAM.COM