

GLI IDROLIZZATI PROTEICI

Gli **idrolizzati proteici** sono prodotti derivanti dall'idrolisi di sostanze organiche a base di proteine.

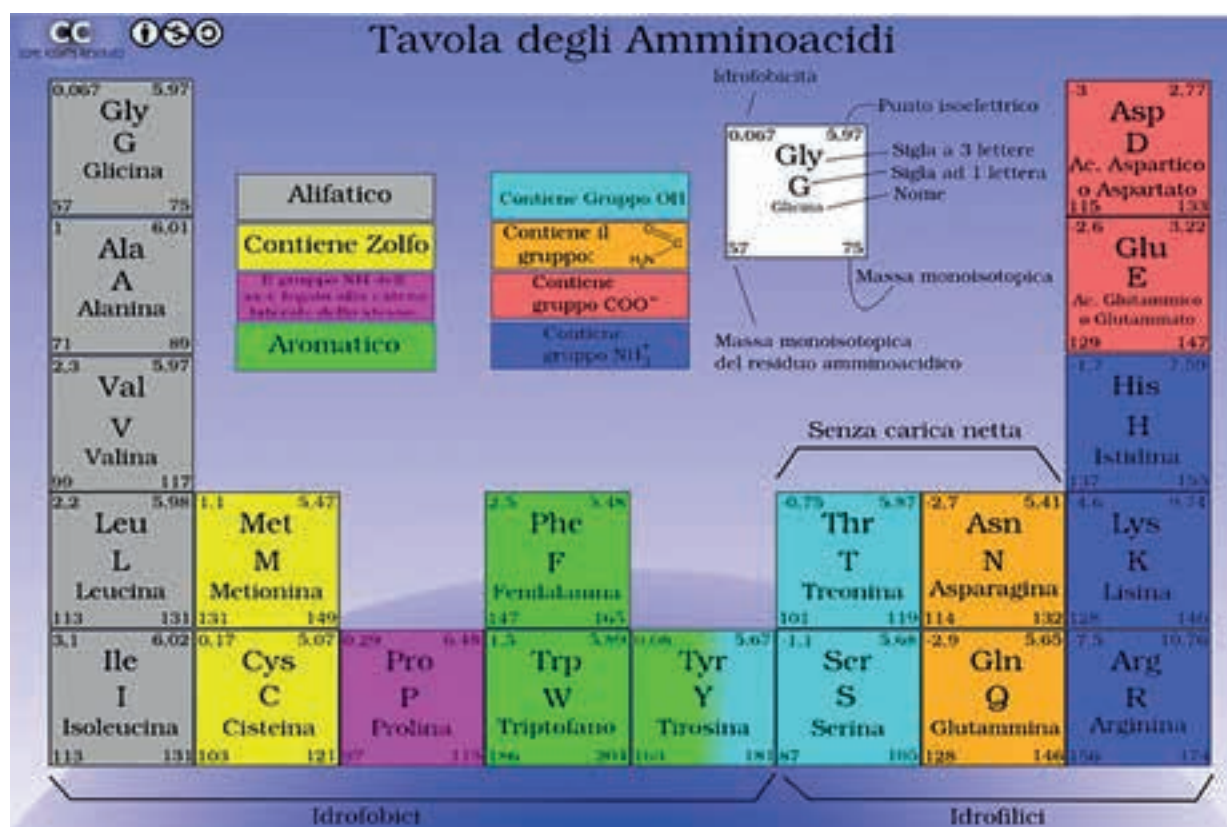
Il processo idrolitico può essere di tipo **chimico** oppure **enzimatico** e i prodotti così ottenuti presentano elevati contenuti di azoto organico e, in alcuni casi, manifestano attività biostimolanti.

La matrice proteica di partenza e la modalità di idrolisi impiegata influenzano notevolmente il prodotto ottenuto la cui attività non va certo misurata solo in funzione del

contenuto di azoto organico; infatti l'idrolisi, processo molto complesso e variabile, influenza notevolmente il prodotto finale la cui attività sarà legata, oltre che al titolo in azoto organico, anche al contenuto di aminoacidi, peptoni e peptidi e del loro rapporto.

La lunghezza delle catene peptidiche e proteiche determina inoltre la velocità e l'efficacia della risposta nutritiva e biostimolante.

Tavola degli Amminoacidi



Amminoacido	Alfa	Beta	Gamma	Delta	Epsilon	Zeta	Theta	Iota	Kappa	Lambda	Mu	Nu	Xi	Omicron	Pi	Rho	Sigma	Tau	Upsilon	Phi	Chi	Psi	Omega	
Gly	75																							
Ala	89																							
Val	99																							
Leu	133																							
Ile	133																							
Met	149																							
Cys	147																							
Pro	115																							
Trp	204																							
Tyr	181																							
Thr	119																							
Ser	105																							
Asn	132																							
Gln	146																							
His	155																							
Lys	146																							
Arg	174																							
Asp	133																							
Glu	147																							

I nostri idrolizzati proteici sono ottenuti da processi produttivi costanti e controllati che garantiscono l'ottenimento di prodotti sempre uniformi, equilibrati e con alto contenuto di aminoacidi utili ai processi metabolici della pianta. Proprio per questi motivi, **i nostri idrolizzati proteici vantano altre attività oltre a quelle nutritive.**

Gli idrolizzati proteici hanno la capacità di **complessare** (chelare) i meso e i micro elementi e trasportarli

all'interno della pianta; questa capacità è molto utile per la creazione di prodotti **correttivi delle microcarenze**, efficaci anche a basso dosaggio. Ed è per questo motivo che nella nostra gamma troverete, oltre agli idrolizzati proteici puri, anche idrolizzati proteici contenenti uno o più elementi della nutrizione.

Utilizziamo la natura per nutrire al meglio le nostre colture.