

果実の糖度アップに！

# ハップル®

(複合2.1-2-4)

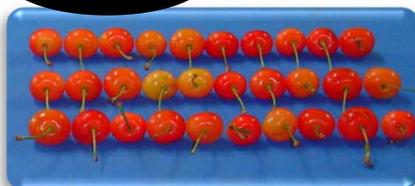
登録番号:生第84674号

## 【特長】

- \* 果実の糖度向上に効果的です。
- \* 葉から実への糖の転流が活発になります。
- \* 果実の着色を促進します。

## 品質アップ事例

糖度14.8度



オウトウにハップルを散布することで糖度が上昇し、さらに着色も進みました。

【山梨県産】

糖度19.0度



包装:1kg 6kg

## 成分

(%)

窒素	リン酸	加里	苦土	マンガン	ほう素	鉄	銅
2.1	2.0	4.0	4.0	0.10	0.50	0.13	0.13

株式会社 生科研

熊本県阿蘇郡西原村鳥子312-4  
☎0120-376-831  
【受付時間】平日9:00~17:00  
<http://www.n-seikaken.co.jp>

HAP-B-05PC

# ハップル®

## ハップルの使い方

- よく振ってお使いください。
- 着果後、300～500倍で3～7日おきに3回以上葉面散布してください。
- 特に、果実肥大期における葉面散布は効果的です。

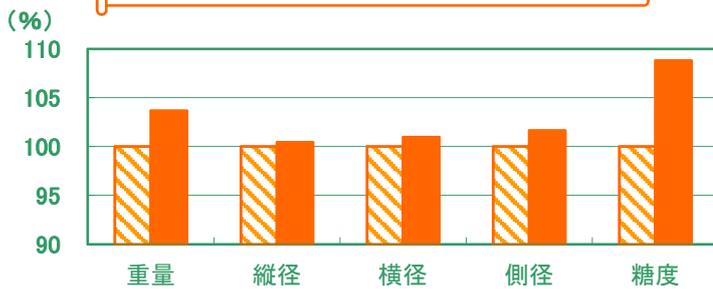
### 【作物別の散布時期】

作物	散布時期
モモ	収穫2週間前～
ミカン	収穫1ヶ月前（蛭尻期）～
ナシ・リンゴ・オウトウ・ブドウ	収穫1ヶ月前～

## ハップルの使用事例

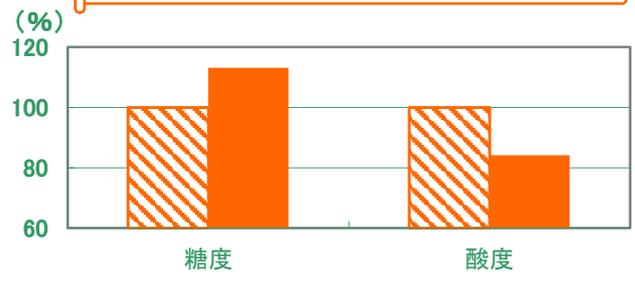
▨ 対照区 ■ ハップル区

### 山梨県 モモ(品種:川中島)



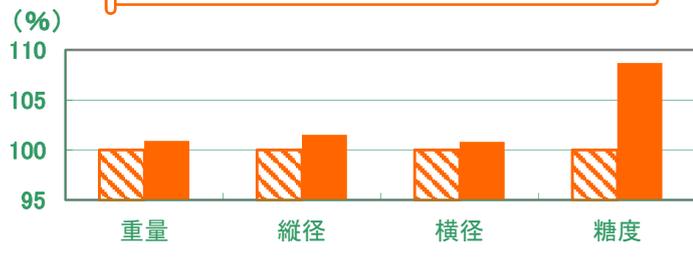
	重量(g)	縦径(mm)	横径(mm)	側径(mm)	糖度(Brix)
対照区	353.6	78.7	85.7	90.8	15.3
ハップル区	366.5	79.0	86.5	92.3	16.7

### 熊本県 ミカン(品種:宮川早生)



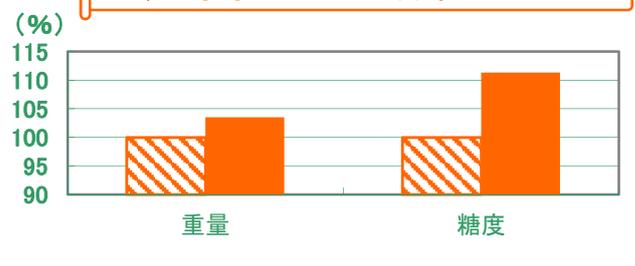
	糖度(Brix)	酸度(%)
対照区	12.0	1.01
ハップル区	13.6	0.85

### 茨城県 ナシ(品種:幸水)



	重量(g)	縦径(mm)	横径(mm)	糖度(Brix)
対照区	305.5	70.5	86.0	11.4
ハップル区	308.3	71.6	86.7	12.4

### 長野県 リンゴ(品種:ふじ)



	重量(g)	糖度(Brix)
対照区	309.8	14.0
ハップル区	320.6	15.6

※使用事例のグラフは対照区を100とした指数で示しました。

## 使用上の注意

- ・ 石灰硫黄合剤と混合すると有毒ガスが発生する恐れがあり、危険ですから混用は行わないこと。
- ・ 目に入らぬように注意し、もし目に入った場合はすぐに水で十分に洗い流してください。
- ・ 他の肥料などとの原液どうしの混合を避けてください。混用する場合は原液をうすめた後に混合してください。
- ・ うすめた液はその日のうちに使い切ってください。
- ・ 直射日光を避け涼しい所に保管してください。
- ・ 沈殿物や結晶を生じることがありますので、よく振ってお使いください。
- ・ 詳しい使い方については、JAまたは農業技術指導機関にご相談ください。