

TẠI SAO NÊN CHỌN HGV?

PHÂN BÓN KHÔ HAI PHẦN DÀNH CHO TRỒNG TRỌT THƯƠNG MẠI

HGV được thành lập bởi Ron Goldman vào năm 1989, khi ông phát triển một giải pháp dinh dưỡng thực vật hoàn chỉnh cho các cơ sở trồng trọt thương mại của mình.



Ron Goldman

HGV bắt đầu tiếp thị sản phẩm của mình cho những người trồng trọt thương mại khác vào năm 2014.

Nhiệm vụ: Cung cấp cho người trồng thương mại các công thức tương tự đã được thử nghiệm và chứng minh là cung cấp kết quả vượt trội trong các cơ sở của Ron trong 25 năm qua.

ĐƯA SẢN PHẨM ĐẾN NHỮNG GIỚI HẠN.

HGV tự hào sản xuất từng túi trong chính cơ sở sản xuất của chúng tôi tại Nam California. HGV là một trong những công ty dinh dưỡng duy nhất pha trộn sản phẩm của riêng mình bằng cách sử dụng thiết bị độc quyền được thiết kế và tùy chỉnh được xây dựng chỉ dành riêng cho chúng tôi. HGV đã tìm nguồn cung ứng nguyên liệu từ cùng một nhà cung cấp trong hơn 30 năm, điều này đảm bảo tính nhất quán hàng loạt mà khách hàng của chúng tôi luôn tin tưởng.

ĐƠN GIẢN. HOÀN CHỈNH.

HGV bao gồm tổng cộng ba phần: Ra hoa, Sinh trưởng và Cơ sở. Giai đoạn cơ sở được sử dụng với công thức Sinh trưởng HOẶC công thức Ra hoa để tạo ra chất dinh dưỡng hoàn chỉnh 100% cho tất cả các giai đoạn sinh trưởng.

SẴN SÀNG ĐỂ MỞ RỘNG QUY MÔ.

Khi bạn mở rộng các hoạt động, bạn cần hợp lý hóa các SOP, điều chỉnh đầu vào và đơn giản hóa các quy trình của bạn. HGV cho phép bạn thực hiện một cách hiệu quả chỉ bằng cách phải sử dụng hai phần trong khi vẫn cung cấp tất cả các đầu vào thực vật cần thiết ở mỗi giai đoạn sinh trưởng.

DÀNH CHO NHỮNG NGƯỜI TRỒNG TRỌT NGHIÊM TÚC.

HGV được sản xuất cho những người trồng trọt thương mại đang tìm cách tối đa hóa thu hoạch trong khi quản lý chi phí. Chúng tôi sử dụng nguyên liệu thô chất lượng cao nhất để người trồng có được kết quả tốt nhất.



CÁCH SỬ DỤNG HGV

TRỘN MẪU

Chúng tôi luôn luôn thấy kết quả tốt nhất bắt đầu từ EC 3.0. Sử dụng biểu đồ bên dưới để xác định số lượng chính xác của mỗi phần cần thiết để đạt EC 3.0. **Con số có thể cao hơn một chút hoặc thấp hơn dựa trên nước nguồn của bạn.** Điều chỉnh phù hợp dựa trên phần trên của biểu đồ. Khi thực hiện điều chỉnh, tỷ lệ giữa công thức giai đoạn Cơ sở và công thức Sinh trưởng hoặc Ra hoa sẽ luôn là 0,6:1.

HỒ CHỨA 200 GALLON TẠI EC 3.0

Gram mỗi gallon tại 3.0 EC = **7 gram Ra hoa hoặc Phát triển** và **4.2 gram Cơ sở**. Do đó, một hồ chứa 200 gallon sẽ cần **1.400 gram Ra hoa hoặc Phát triển** và **840 gram Cơ sở**.

Sử dụng HGV dạng chất lỏng cô đặc cho cùng một ví dụ này, bạn sẽ cần **4.600 mL Ra hoa hoặc Tăng trưởng (23 mL x 200)** và **2.800 mL Cơ sở (14 mL x 200)** để đạt được 3 EC.



Quét mã QR để tải xuống bảng thông tin này trên điện thoại của bạn.

LÀM THẾ NÀO ĐỂ BIẾN HGV THÀNH CHẤT LỎNG CÔ ĐẶC

Để bảo quản dài hạn, chúng tôi khuyên bạn nên biến HGV thành chất lỏng cô đặc.

BƯỚC 1.

Độ hòa tan tối đa của Công thức ra hoa và công thức sinh trưởng HGV là 2,5 lbs mỗi gallon ở nhiệt độ phòng. Sử dụng 10 gallon nước cho mỗi túi 25 lb. Sử dụng nước nóng sẽ tăng tốc độ thời gian cần thiết để hòa tan một túi 25 lb.

BƯỚC 2.

Trộn dung dịch. Sử dụng một máy khuấy sơn/bùn có tay trộn dài được kết nối với máy khoan không dây sẽ tăng tốc quá trình. Tiếp tục trộn cho đến khi sản phẩm được hòa tan hoàn toàn trong nước.

BƯỚC 3.

Sau khi hòa tan hoàn toàn, lưu trữ dung dịch ở một nơi tối, mát mẻ với nắp thùng được bọc kín.

Đối với cô đặc chất lỏng, sử dụng thang đo ML/GAL từ biểu đồ bên dưới. 1 gram khô của HGV = 3,34 ml cô đặc chất lỏng.

EC	PPM 500	PPM 700	RA HOA/SINH TRƯỞNG		CƠ SỞ	
			GRAM/GAL	ML/GAL*	GRAM/GAL	ML/GAL*
0.5	250	350	1.2	4	0.7	2
1.0	500	700	2.3	8	1.4	5
1.5	750	1050	3.5	12	2.1	7
2.0	1000	1400	4.7	16	2.8	9
2.5	1250	1750	5.8	19	3.5	12
3.0	1500	2100	7.0	23	4.2	14
3.5	1750	2450	8.2	27	4.9	16
4.0	2000	2800	9.3	31	5.6	18

*HÒA TAN TÚI 25LB VÀO 10 GALLON NƯỚC

1 lb = 454 gram | 1 gal nước = 3,785 mL | 25 lb = 11,340 gram | 10 gal = 37,854 mL

CÁCH LƯU TRỮ CHẤT DINH DƯỠNG HGV



SỰ ỔN ĐỊNH LÀ CHÌA KHÓA

Các nguyên liệu thô được sử dụng để tạo ra HGV đều là tất cả các loại thuốc hút ẩm hoặc theo nghĩa đen là các chất "khát nước", có nghĩa là chúng dễ dàng hấp thụ độ ẩm từ bầu không khí nơi được lưu trữ.

Điều này có thể khiến sản phẩm tự dính vào nhựa hoặc bị mốc, và trong những trường hợp, sản phẩm sẽ hấp thụ độ ẩm và bị chảy nước. **Đây là lý do tại sao việc bảo quản sản phẩm trong một môi trường ổn định là rất quan trọng, kể cả trong thời gian ngắn.**



DẤU HIỆU CÁC VẤN ĐỀ BẢO QUẢN

Nếu môi trường bảo quản của bạn dao động nhiệt độ trong khoảng thời gian 24 giờ, sản phẩm sẽ hấp thụ độ ẩm.

Dấu hiệu cho thấy bạn có vấn đề bảo quản:

- (1) Sản phẩm trở nên cứng lại trong túi.
- (2) Túi bắt đầu để "đổ mồ hôi" - khiến sản phẩm hòa tan bên trong túi và rỉ nước ra.



HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Để ngăn chặn những vấn đề này, lý tưởng nhất là giữ nhiệt độ trong vị trí lưu trữ của bạn trong khoảng 60-65 độ với 35-40% rh. Nếu bạn không thể duy trì môi trường bảo quản này một cách chính xác, bạn vẫn có thể giảm thiểu ảnh hưởng môi trường bằng cách giữ cho nhiệt độ và độ ẩm ổn định nhất có thể.

Nếu không có cách nào để bảo quản sản phẩm trong môi trường ổn định, hãy biến nó thành một chất lỏng cô đặc càng nhanh càng tốt. Niêm phong thùng chứa chất lỏng cô đặc và được bảo quản ngoài ánh sáng mặt trời trực tiếp.

