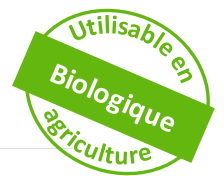
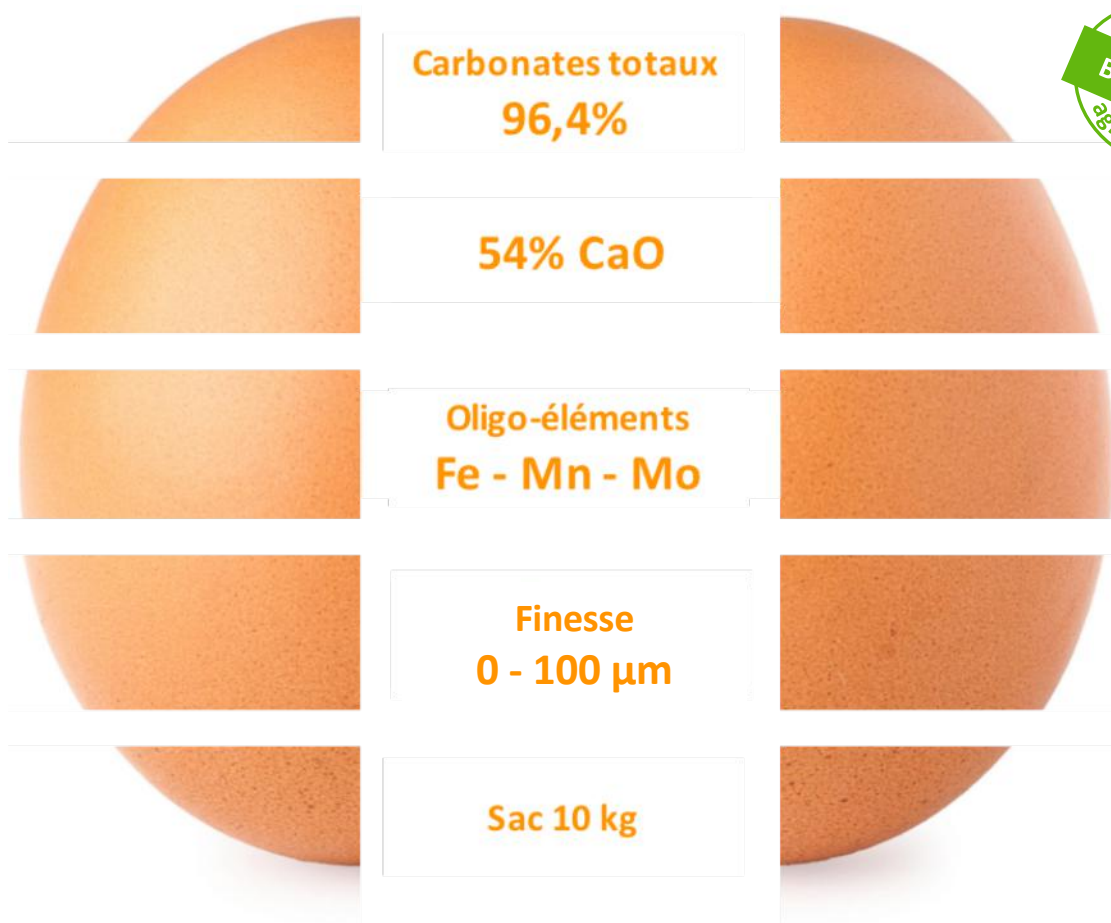


Coquille d'œuf broyée

Produit naturel broyé (<0,1 mm)
Conforme au règlement CE n° 834/2007



Caractéristiques moyennes:

CaO	N	MgO	P ₂ O ₅	Na ₂ O	K	Fe
53,6 %	0,66 %	0,61 %	0,61 %	0,16 %	0,6 ‰	0,23 ‰

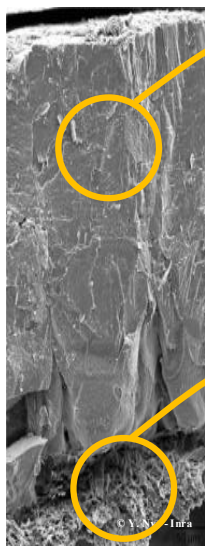


Couche palissadique de cristaux de calcite

La coquille d'œuf est une **source naturelle de carbonate**. Elle est composée à plus de 95 % de minéraux, dont **54 % de CaO** et de nombreux **oligoéléments** (Fe, Mn Mo...).

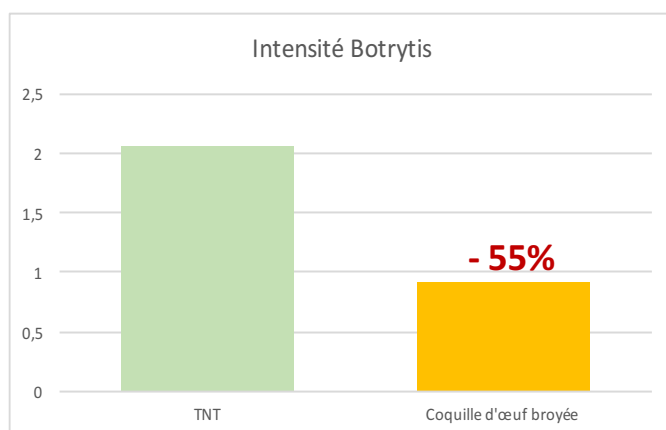
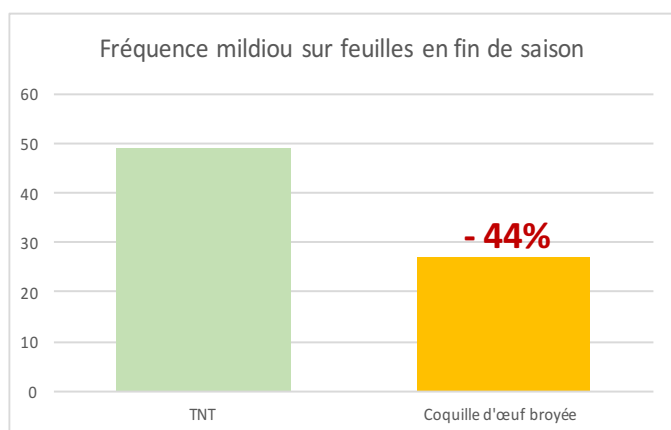
Membrane coquillière composée de protéines

La membrane coquillière est une couche de **protéines ayant des effets fongicides et bactéricides**.



Effets de la coquille d'œuf contre les maladies cryptogamiques

Essais menés sur vigne entre 2011 et 2017



Effets de la coquille d'œuf sur les fruits

Essais menés sur vigne entre 2011 et 2017

Culture	Degré pot.	IPT	Anthocyanes	Poids des baies (g)	Nombre de baies
TNT	10,78	18,88	320	188	145
Coquille d'œuf	11,35	20,41	370	204	149

Recommandations d'emploi pour poudrage :

Culture	Vigne	Arboriculture	Maraîchage	Céréales
Dose	10 à 20 Kg/ha	10 à 20 Kg/ha	10 à 20 Kg/ha	10 à 20 Kg/ha