



Kokos chemisch

Wachstum auf bester Basis

www.klasmann-deilmann.com

Wachstum auf bester Basis

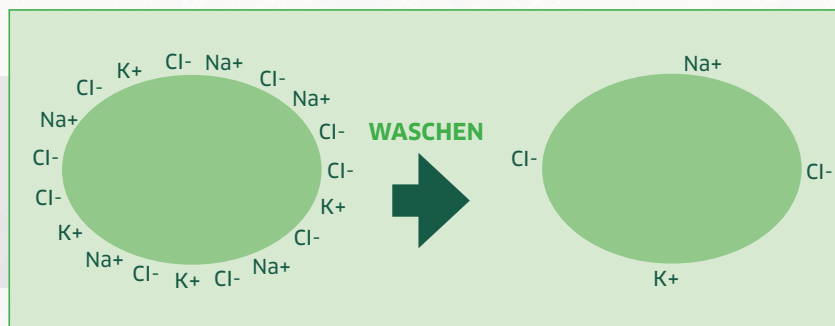
Die chemischen Eigenschaften von Kokos bestimmen die Verfügbarkeit und Aufnahme von Nährstoffen. Auf den ersten Blick sehen alle Kokosprodukte zwar ähnlich aus, aber chemisch können große Unterschiede bestehen. Diese entscheiden letztlich darüber, ob der verwendete Kokosrohstoff für die Kultur von Pflanzen geeignet ist oder nicht. Es gibt vier verschiedene Kokosqualitäten: ungewaschen, gewaschen, gepuffert und unser innovatives Shakti Amla® Kokosmark.

Ungewaschenes Kokos

Kokospalmen sind in der Lage, in Böden mit hohem Salzgehalt zu wachsen. Hierbei werden von der Pflanze nicht genutzte Salze, hauptsächlich Natrium, Kalium und Chloride, in der Kokosnuss-hülle gespeichert. Ungewaschene Kokosrohstoffe werden keiner Behandlung unterzogen und der EC-Wert dieses Materials kann auf 6 mS/cm oder mehr ansteigen (gemessen in Volumenextrakt-methode 1:1,5). Ohne Behandlung ist dieses Material für die Kultur von Pflanzen ungeeignet.

Gewaschenes Kokos

Die überschüssigen Salze Natrium, Kalium und Chlorid sind 1-fach geladene Ionen, die mit sauberem Wasser aus dem Kokosmark ausgewaschen werden können. Bei diesem Verfahren wird das salzhaltige, „freie“ Wasser durch sauberes, weniger salzhaltiges Wasser ersetzt. Die Qualität des eingesetzten Wassers ist hierbei entscheidend für ein optimales Ergebnis des Spülprozesses.



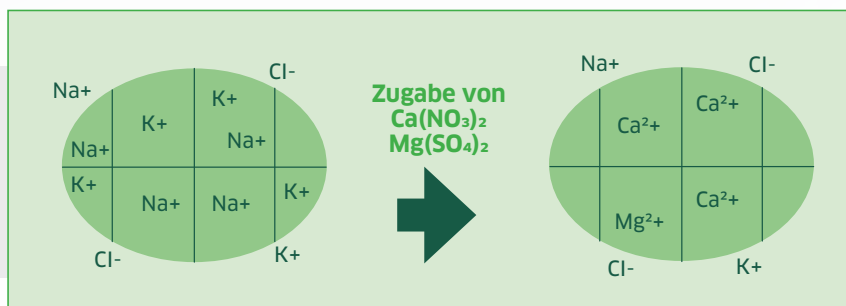
Gewaschenes Kokos

Bei gewaschenem Material beträgt der EC-Wert < 1 mS/cm



Gepuffertes Kokos

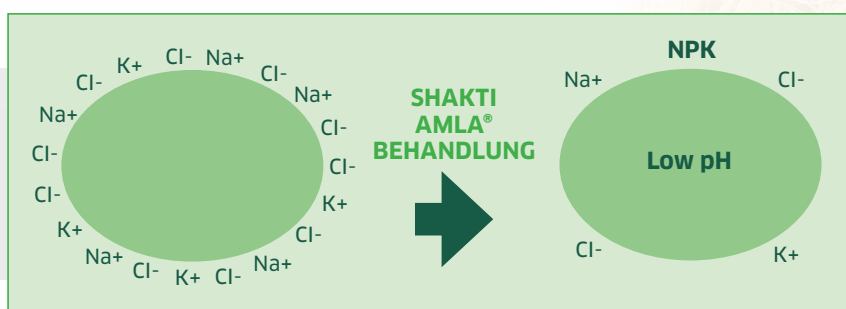
Kokosmark bindet Natrium und Kalium aufgrund seiner hohen Kationenaustauschkapazität (KAK). Während der Pflanzenkultur werden diese Nährstoffe mit stärkeren Elementen wie die 2-fach geladenen Ionen Kalzium und Magnesium ausgetauscht. Dies hat eine unerwünschte Auswirkung auf die Verfügbarkeit von Nährstoffen. Bei gepuffertem Kokosmaterial wird dieser Austausch bereits in unseren Produktionswerken durchgeführt, um die unkontrollierte Freisetzung von Natrium und Kalium zu vermeiden und dem Gärtner damit eine kontrollierbare Düngung zu ermöglichen. Gepufferte Kokosrohstoffe sind chemisch stabil.



Gepuffertes Kokos

Unsere innovatives Shakti Amla®-Kokos

Der natürliche pH-Wert von Kokosprodukten liegt zwischen 6 und 7 (in H₂O). Die meisten Kulturpflanzen benötigen jedoch einen niedrigeren pH-Wert, der ein gutes Wurzelwachstum und eine bessere Aufnahme von Spurenelementen ermöglicht sowie robuste Pflanzen begünstigt. Klasmann-Deilmann hat diese Situation durch die Verwendung des innovativen Amla®-Kokos gelöst: Bei diesem besonderen Rohstoff wird der KAK-Komplex ausgetauscht und der pH-Wert gesenkt. Shakti Amla® Kokos ist chemisch stabil und für eine Vielzahl von Pflanzen geeignet, auch für solche, die einen niedrigen pH-Wert benötigen.



Shakti Amla® Kokos

Shakti Amla® in Kultursubstraten mit alternativen Ausgangsstoffen

Bei der zunehmenden Nachfrage nach modernen Kultursubstraten mit Torfersatz in vielen Ländern, ist der pH-Wert einer der wichtigsten zu beachtenden Aspekte. Der niedrige pH-Wert von Torf hat viele Vorteile für das Pflanzenwachstum, die Wurzelentwicklung und die Verfügbarkeit von Nährstoffen. Demgegenüber erhöhen die meisten alternativen Ausgangsstoffe den pH-Wert im Substrat und haben keinen pH-Puffer. Shakti Amla® hilft bei der Lösung dieses Problems, indem es den pH-Wert niedrig hält und sich positiv auf den pH-Puffer auswirkt. Die bekannten alternative Substratkomponenten müssen in der Regel mit anderen Materialien kombiniert werden, um ein geeignetes Substrat zu bilden. Richtig behandeltes Kokos hingegen kann auch in reiner Form als Substrat genutzt werden.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Die Aussagen in diesem technischen Informationsblatt entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit. Änderungen vorbehalten. Wir übernehmen keine Haftung oder Gewährleistung für den Einzelfall, da die individuellen Gegebenheiten abhängig sind vom jeweiligen Standort sowie den Lager- und Anbaubedingungen, welche sich außerhalb unseres Wissens- und Einflussbereichs befinden. Die vorliegenden Informationen ersetzen keine individuelle Beratung. Sie sind unverbindlich und nicht Bestandteil eines Beratungs- oder Informationsvertrags.



Erfahren Sie
mehr über unsere
hochwertigen
Kokosrohstoffe

Shakti Amla® ist eine eingetragene Marke der Klasmann-Deilmann-Gruppe.



Die Kokosprodukte von Klasmann-Deilmann werden international von Bol Peat B.V. vertrieben, einer 100%igen Tochtergesellschaft der Klasmann-Deilmann-Gruppe.



we make it grow