



BALISIC

FORTIFINO® FI 

-  Basilic type et arôme Genovese
-  Feuilles plus petites que Fortilargero®
-  Cycle rapide
-  Repousse vite entre 2 coupes
-  **Utilisation :** Frais, pots, industrie
-  **Hauteur :** 50 - 60cm



**Très haute
tolérance au
mildiou (races
présentes en
France)**



BASILIC (*Ocimum basilicum* L.)

SOL	Sols meubles, rapidement réchauffés ; pH de 6,5 à 7,2 ; pause culturale : au moins 3 ans.
TEMPÉRATURE DE GERMINATION	20 °C - 25 °C ; minimum 12 °C.
RÉSISTANCES	IR : Pbb, Fusariose
CULTURE	Plein champ : 80 jours ; serre/pots : 45 jours ; éclairage supplémentaire en hiver. Hydroponie possible.
RÉCOLTE	Trois coupes par saison sont possibles ; rendement : 1kg par m ² ; récolte mécanique possible. La température de stockage pour la culture en pot ne doit pas être inférieure à 12 °C (tache foliaire).

**Également
disponible
en  bio**