

# \*国産ビール酵母菌 細胞壁液材



# Neosplus

-ネオスプ ラス-

★アサヒグループホールディングス（株）が開発したビール酵母菌細胞壁分解物を原料としています。

## ○ 作物の生きる力を引き出す

病原菌が付着したとの勘違いから始まる、このワクチン的刺激作用により体内ホルモンを活発化し、発根や光合成が促進されます。

## ○ 作物をより強くする。減農薬にも

さまざまな環境ストレスや薬剤ストレスによる活性酸素の障害を抑制し、さらに土壌の還元化により有益菌が住みやすい環境を整えます。

## ○ 品質アップ・収量アップ

勘違いから発根する、その根は葉緑素の合成に必要な鉄分を積極的に取り込もうとします。故に、鉄材との併用は相性が良く効果的です。

■ 施用量（10アール当たり）  
葉面散布 100～200ml  
灌注灌水 200ml

■ 希釀倍率  
**1,000倍～**

**<1kg>**

製造販売元：株式会社 straw

## 『ネオエスプラス』について

当該製品は、アサヒビールの製造過程で使用される酵母菌が、  
使用後主に健康食品や調味料などに利用される過程の最終副産  
物となる酵母菌の細胞壁（細胞膜）を独自技術で液状化したも  
ので、この細胞壁を構成する成分（βグルカン）が、作物に害  
を有する病原菌とほぼ同等の成分であるがゆえに、育苗期の3  
葉期、活着後の6葉期、初期生育期、結球期、開花期、肥大期  
などあらゆる作物にある成長ステージ（根が動く時期）にピン  
ポイントで1,000倍希釀液を葉面散布あるいは灌注灌水処理す  
ると、体に病原菌が付着したと勘違いし、この刺激作用から作  
物自体が体内ホルモンを活発化し成長するため、結果的に秀品  
率や収量が上がることがわかっています。当該製品は、ある種  
ワクチン的な要素をもつ特殊な素材で、今後の天候不順対策資  
材としても期待の出来る商材の一つです。