

Green House Seeds propone Exodus Cheese Femminizzata un seme di cannabis che ha origine direttamente dalla famosa Cheese inglese, che fino a pochi anni fa era disponibile solo sottoforma di clone, oggi finalmente potrai comprare un seme di cannabis femminizzato variante della popolare Cheese.

Se sei un amante dei sapori forti e particolari non farti scappare questa varietà migliorata sotto alcuni aspetti. Exodus Cheese è al 60% Sativa e 40% Indica, è una pianta che si adatta a qualsiasi ambiente di coltivazione sapendoci sempre come ripagare l'attesa, con abbondanti raccolti costituiti da splendide cime resinose dagli odori e dai sapori caratteristici al formaggio e potenti e duraturi effetti.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE PER UNA RESA OTTIMALE DELLA EXODUS CHEESE

Non è tra le piante più semplici da coltivare ma con le dovute attenzioni anche il growers principiante potrà riuscirci. Alcune delle tecniche di coltivazione per una resa ottimale della Exodus Cheese è lo ScrOG che permette nella nostra grow box di sfruttare al meglio la superficie illuminata ed ottimizzare il raccolto, come anche la possibilità di eseguire alcune potature per mantenere un aspetto cespuglioso. Partendo comunque da un buon impianto, indoor possiamo aspettarci un raccolto abbondante anche di 800g/m². Per via dei suoi forti odori e per i nasi indiscreti si ritiene quasi indispensabile l'uso di filtri anti-odore. Exodus Cheese da sorprendenti risultati anche outdoor dove tra fine Settembre ed il mese di Ottobre possiamo raccogliere fino a 800g per pianta.

A prescindere dall'ambiente di coltivazione Exodus Cheese è una pianta dalle dimensioni medie caratterizzata da molte ramificazioni che, in particolare verso l'8° e ultima settimana di fioritura, avranno bisogno di un sostegno per evitare che le compatte e grandi cime pieghino i rami. Le infiorescenze sono caratterizzate da dure e grandi cime scintillanti ricoperte di abbondante resina prodotta dalla marea di tricomi presenti.

AROMI E SAPORI DI CHEESE E GLI EFFETTI DELLA EXODUS CHEESE

Aromi e sapori di cheese di questa varietà derivano da un articolato sistema di sentori, che nell'ambito della profumeria definirebbero boises ovvero odori legnosi di muschio pino e cipresso che unito ai sentori più classici di erba danno origine ad aromi pungenti che associamo al formaggio, e questi aromi si trasformano in sapori che faranno stridere le nostre papille. Ma occhio non è solo sapore la Exodus Cheese gli effetti sono potenti e duraturi, un consumatore inesperto viene letteralmente assalito alle spalle e si ritroverà in giro per la casa in cerca di qualcosa da mettere sotto i denti per placare la "fame chimica". La Exodus Cheese ha effetti che si insinuano lentamente con un piacevole high iniziale che si trasforma gradualmente in stimolazioni più forti e sensazioni di relax fisico, è ottima sia come aperitivo che gustata prima di andare a letto.