

浪漫红颜葡萄苗圃、浪漫红颜葡萄苗批发价格

产品名称	浪漫红颜葡萄苗圃、浪漫红颜葡萄苗批发价格
公司名称	泰安高新区北集坡创隆园艺场
价格	5.00/棵
规格参数	规格:一年生葡萄苗 产地:山东 高度:30
公司地址	山东省泰安市北集坡街道季家庄村
联系电话	18763831510 18763839889

产品详情

巨峰葡萄是水果店中常见的一种葡萄种类，它果肉鲜美，肉质较软，可口多汁，是大部分人喜爱的水果。其中巨峰葡萄的营养价值也非常的高，可以预防多种的疾病，对人的身体健康有很大的帮助。那巨峰葡萄的保鲜冷藏也很重要，想要吃到新鲜可口的巨峰葡萄请看下面金华葡萄基地的葡萄保鲜冷藏技术。

1、品种选择

葡萄品种很多，但耐贮性差异较大。一般来说，早熟品种耐贮性差，中熟品种次之，晚熟品种耐贮。但也不尽如此，如晚熟品种中的大宝就不耐贮。果皮厚韧，果面及穗轴含蜡质，不易脱粒，果粒含糖量高的品种耐贮。同一品种不同结果次数，耐贮性也有较大差异，如巨峰葡萄的2、3次果就比1次果耐贮。近年来用冷库贮存的品种多为龙眼、玫瑰香、马奶、巨峰2次果、红地球、黑大粒、秋黑、瑞必尔等。

2、采收

巨峰葡萄是非跃变型果实，不存在后熟过程，用于贮藏的巨峰葡萄应在充分成熟时采收，在不发生冻害的前提下可适当晚采。因为晚采的巨峰葡萄，含糖量高，果皮较厚，韧性强，着色好，果粉多，耐贮藏。采前7~10天应停止浇水，如遇雨天则应推迟采收时间。采摘时最好在晴天的上午露水干后进行，若在阴雨天或有露水的时候采，果实带水容易腐烂。采收时应轻拿轻放，避免损伤，并尽量保护果实表面的果粉。采后挑选穗大、果粒紧密均匀、成熟一致的果穗贮藏。凡破裂损伤，遭病虫损伤的果粒及青绿穗尖和未成熟的小粒均除去，然后按自然生长状态装箱。及时放置阴凉通风处，散去田间热，以免在高温

下发酵变质。

3、挑选，防腐，包装

选果粒均匀、果穗紧凑、无病虫害及青绿粒和机械伤的果穗，按自然生长状态摆放在内衬0.02~0.04mm厚的聚乙烯薄膜袋里(每箱5~10kg)。用能释放SO₂的亚硫酸盐类防腐(这是葡萄保鲜的必需环节)，使用时应注意：

用有孔的塑料袋包药片，放在箱的中上层，严格控制塑料袋上纸眼的大小和数量，使SO₂缓慢释放，防止孔大SO₂释放过快而使葡萄中毒，过小则达不到防腐保鲜目的。

不要随意增减防腐剂的用量，用药少起不到防腐保鲜作用，用药过多又会造成SO₂中毒。

及时检查药剂释放状况。

4、贮藏条件

温度-1~0℃，湿度85%~95%，O₂2%~5%，CO₂3%~5%。温度以果梗不发生冻害为前提。巨峰葡萄采后要及时入库、预冷、快速降温，以降低其呼吸等代谢强度。湿度在95%以上时易导致多种病原菌产生，造成果梗霉变、果粒腐烂，低于85%则会使果梗失水。

葡萄果梗是果穗中生理活动最活跃的部分，不仅有呼吸跃变，且呼吸强度是果实8~14倍。气调贮藏可明显降低其呼吸强度，但不同品种对低O₂、高CO₂的敏感性差异很大，比如是巨峰葡萄，当CO₂>3%时即产生果梗伤害。

5、注意事项

用于贮藏保鲜的巨峰葡萄，含糖量不低于16%。采前严禁施用植物生长调节剂(如2,4-D、色素等)。

库温变幅控制在1 之内，严禁波动过大。

巨峰葡萄有发霉现象时要及时加工处理或销售。

关于上述巨峰葡萄保鲜冷藏技术大家都有所了解了吗?经过贮藏实践证明，巨峰葡萄贮藏五个月也不会产生酒精味或者涩味，依旧保持着它的果肉饱满和新鲜的特点。