

# 甜蜜蓝宝石葡萄苗、甜蜜蓝宝石葡萄苗批发，甜蜜蓝宝石葡萄苗出售价格

产品名称	甜蜜蓝宝石葡萄苗、甜蜜蓝宝石葡萄苗批发，甜蜜蓝宝石葡萄苗出售价格
公司名称	泰安高新区北集坡创隆园艺场
价格	4.50/棵
规格参数	品种:甜蜜蓝宝石葡萄苗 规格:一年苗 产地:山东
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

一、采收前管理 1.修剪果穗首先剪去果穗最下端甜度低、味酸、柔软和易失水于缩的果粒。其次疏掉不易成熟、品质差的青粒、小粒，同时把伤粒和病粒及时疏掉， 2.巧施磷、钾肥采前一个月用0.3%磷酸二氢钾溶液或0.4%硫酸钾溶液进行叶面喷雾，一般连喷2次为好，这样可提高果粒糖度和品质，增强耐贮性。 3.严格控水为了保证葡萄品质，提高耐贮性，要求在采收前1个月内严格控制灌水，大雨来临前要特别注意做好排水防涝工作。 4.防止裂果采取在畦面铺草、覆膜等措施来保持土壤水分均衡供应，可有效减轻裂果。 5.防治病害在果实着色时，每隔10天左右喷1次800倍迟菌特或600倍多菌灵溶液，及时预防病害发生。 6.喷施激素在采前15天可喷2000~4000×10<sup>-6</sup>的比久或60~100×10<sup>-6</sup>的青鲜素，可有效防止在贮藏过程中落粒和果柄干缩。

二、适时采收 1.采收标准采收充分成熟，完全变成褐色，色、香、味、形等特点充分显示的果实。 2.采收时间在气候和生产条件允许的情况下，应尽可能地推迟采收时间。越晚采收的葡萄，含糖量越高，果皮较厚、性韧，着色也好，果粉充分形成，能耐贮藏，可选择晴天、气温较低的清晨或傍晚采摘。 3.采收方法用剪刀小心剪下果穗，同时对果穗进行修剪，然后装入垫有3~4层纸的箱或筐中，箱或筐以能装10公斤左右为度，果穗装满后置放在阴凉处暂存。

春季是葡萄萌芽展叶、枝蔓伸长及抽穗、开花结果的季节，加强春季葡萄管理，可提高葡萄产量和品质。

一、2月中下旬至3月初萌芽期灌催芽水，施速效氮肥 此阶段有条件的果园应及时全园灌水，以确保萌芽整齐。而此时正是花芽继续分化和新梢开始旺盛生长的时候，需要大量的养分，因此施用腐熟的人粪尿混掺0.2%尿素，这次施肥量占全年的15%左右。

二、3月至4月中下旬定梢、抹芽、花穗处理和病虫害防治 1.过冬季整修后，结果母枝上的冬芽通常都有七八成萌发，此时应该注意留芽。留芽太多，易浪费养分，树势弱，不利于坐果；但若留芽太少，易促发枝蔓旺盛生长，易产生严重的落花落果，因此要注意抹芽定梢。 1.抹芽通常一条结果母枝上有多个芽萌发时，每隔15~20厘米留1芽，每结果母枝留2~5条新梢，其余的从基部抹除。抹芽时，一般抹除双芽中的无花穗芽或弱芽，1个芽眼只留1条梢。当然为确保产量，也可在新梢长至4~5片叶时，视其第1卷须是否带花穗而决定其去留，但这样浪费养分较多。 2.定梢绑蔓所保留的新梢开花前在花穗以上留5

片叶摘心，而无花的梢留8片叶摘心。摘心后大量萌发的副梢，只留顶部1~2个副梢并且留2叶反复摘心，其余的副梢全部抹除，同时要根据蔓的生长适时绑蔓。3.花果穗的处理为确保坐果率，通常用人工方法将花穗1/5的穗尖摘除，花期喷施0.3%硼肥加0.5%尿素液。花后5天对于结果较多的果树进行人工疏果，然后套袋保护。4.中耕除草和病害防治葡萄萌发3~5片叶时开始防病，每隔7~10天喷新高脂膜600~800倍液1次，尤其是雨后更要加强喷药保护，并注意中耕除草。此期主要防治葡萄黑痘病、灰霉病、锈病等。如已发病可用常用药多菌灵800倍液+新高脂膜600~800倍液治疗。

一、贮藏的适宜条件 温度在0~3℃，湿度在85%~90%为宜。因为低温可以降低果实的呼吸强度和抑制微生物的活动，高湿能防止果实脱水萎蔫，以长期保持葡萄果实新鲜状态。

二、影响贮藏保鲜的因素 1.品种及其耐贮性中早熟品种成熟季节气温高，果实呼吸强度大，不利于贮藏，用于贮藏的葡萄大都是晚熟、极晚熟品种。目前适宜批量贮藏保鲜的品种主要有：欧亚种如龙眼、玫瑰香、红宝石、红地球、瑞必尔等，欧美杂交种如黑奥林、巨峰、京优等。

2.加强肥水管理，提高耐贮性灌水过多或排水不畅，多施、偏施氮肥的果实，着色差，含糖量低，不耐贮藏。秋季多施有机肥，追肥用氮磷钾复合肥，有利于提高果实质量。采前对果实喷钙（喷0.5%硝酸钙液），有利于增加耐贮性，采前两周不灌水。3.合理负载，提高耐贮性产量过大的葡萄

往往糖度低，着色差，不耐贮藏。用于贮藏保鲜的葡萄应以含糖量达到17%为最低标准来控制产量，一般栽培条件下不宜超过每亩2000千克。4.果穗管理在生长期，一般要求去副穗，掐穗尖，疏粒后每穗留30粒左右，然后套袋。三、贮藏方法 1.葡萄沟藏保鲜法

选择地势稍高而干燥的地方挖沟，沟南北向，宽100厘米，深100~120厘米，沟长按葡萄贮量而定。沟底铺5~10厘米的净沙，将预冷过的葡萄果穗依次排放于沟底的细沙上，一般摆放2~3层，越紧越好，以不挤坏果粒为原则。约在“霜降”后，昼夜温差大时入沟，沟顶架木杆，其上白天盖草席，夜间揭开。白天沟温在1~2℃时，昼夜盖草席。白天沟温降至0℃时，要盖草苫保温防冻。总之，沟里温度控制在0~3℃，湿度85%左右为宜。2.地下自然通风窖藏保鲜法（1）选择干燥排

水良好地段，挖深2.2~2.5米，宽2.5~3米的窖，长视贮量而定，一般长5米可贮3吨。窖墙用砖或石垒砌，不抹墙缝，窖底面是原土，以利于调节湿度。窖顶用钢筋水泥板，其上覆土50~80厘米，以保证冷天窖内温度在0℃以上为度。窖中间留60~70厘米的通道，两边各立一排柱子，既作为水泥板顶柱，又看作为拴葡萄的骨干架。从上至下每隔35~40厘米为1层，每层铺上木板以堆放葡萄或纸箱，也可每层拉若干铁丝吊挂葡萄。窖的四角处各设1个内径为25~30厘米的方形进气孔，顺其大小立一方形木框直达窖底，用农膜把木框围起来，做成与窖几乎等深的进气筒。窖门设在顶中央，60厘米见方，除供人出入外，还用作排气孔道。对于正常采收的葡萄，不宜直接入库，要先预贮，直到窖温降到5℃以下时再入窖。（2）入窖前要先对窖内进行消毒，按每立方米30克硫磺粉的比例和干木屑混合点燃，使其产生二氧化硫气体杀菌，或用40%福尔马林1份加水40份配成1%溶液喷布。密闭1~2天后，开窖门通风换气。葡萄入窖前要再熏1次，每立方米用4~5克硫磺粉与干木屑混合，洒上少量酒精，点燃后密闭1小时，以后每隔10天熏1次。窖内最适温度应保持0~3℃，湿度应保持在85%~90%。温度高时白天将通气孔关闭，晚上打开降温；湿度大时利用通风降低湿度，湿度低时，可在地面喷水调节。用此法贮藏龙眼葡萄，可保鲜到次年4~5月份。