

万桂桂花苗 江苏桂花苗 绿韵香樟苗

产品名称	万桂桂花苗 江苏桂花苗 绿韵香樟苗
公司名称	孝昌县绿韵苗木花卉种植专业合作社
价格	面议
规格参数	
公司地址	孝昌县周巷镇绿林村
联系电话	13789979092

产品详情

桂花原产我国西南和南部，性喜凉爽而湿润，稍耐阴，适应性较广，可作庭院绿化或盆栽观赏，是我国著名1，名的传统园林香花观赏植物。

桂花的花可熏茶，做桂花糖和制作糕点，也可作酿酒的配料，入药有化痰止1，咳的功效。

桂花的繁殖可采用压条、嫁接和扦插等方法。压条可在春秋两季进行。作繁殖的树1，好预先倾斜种植，尽量让枝条同地面接触，以利压土。作压条的枝条自上而下削3~4厘米的斜口呈“鸭嘴状”深度为枝条直径的一半，把枝条弯曲压入土中，并竖直压条的上端。压后经常淋水保湿，促进生根。一般3个月左右出根，待根系发达时，即可剪离母株移植。扦插法选用半成熟的枝条，1，好从幼树上选当年生的健壮枝条，万桂桂花苗，剪成长约10厘米，上部保留2个叶片，插入通风阴蔽的沙床内。

桂花根系发达，易栽培，适宜在微酸性或中性的疏松土壤生长。桂花萌发力较强，成年树每年一般抽梢2次，幼树2~3次，春夏间在主干基部及中部萌发大量的新枝，形成丛生状态，影响上部枝干生长，因此，桂花苗求购，要注意修枝整1，形。冬季要剪除枯枝、病虫枝及老枝，春季及时清除萌蘖，减少养料消耗，又保证树形的美观。

桂花在食品及医1，疗保健等方面它的开发前景让人十分看好：作为食品添加剂，桂花已多样应用于糕点、茶、糖果、蜜饯、酒等食品；桂花香气清新润1，肺、醒脾开胃，对改善我们的生态环境有相当大的好处。如今，更有甚者将桂花提炼成香料，制造成香皂、香水、化妆品的原料。

桂花性喜凉，应存放于室内干燥处。

如用作冲泡宜适合搭配薄荷、茉莉花、金盏花欧时兰、玫瑰花、等更别有一番风味。

正是因为桂花具有如此多的功效，所以深受各地人民的喜爱，那么选择优1，秀的桂花苗显得尤为重要

桂花色香味俱佳，可供食用，金桂花苗，是食品工业的重要调香剂。用作食品工业原料的桂花，一般先将桂花在产区就地初加工保存，其保一存方法有二：

“梅泥”腌制保存法:这是我县传统的桂花保存方法，可使桂花的色香味形保持三年不变。梅泥是用黄熟梅子的果肉加食1，盐腌制粉碎而成，含有酸类和盐份，江苏桂花苗，具有保色防腐作用。

酒精保存法:将鲜桂花浸水湿润后，沥净水分，浸于食用酒精中，密封保存。经梅泥保存的桂花，根据市场和食品工业需要，进一步加工制成各种产品。在蜜饯制品中主要有干糖桂花、糖浆桂花、咸味桂花等。也可以作点、饮料等的辅料。用酒精保存的鲜花，主要用于配制桂花酒，不宜用作其他食品的调香剂。在桂花加工利用上，我们是根据市场要求来进行加工制作的。目前桂花酒畅销，桂花蜜饯制品销路稍滞。1993年加工酒桂花的用

花量为25.5万公斤，占鲜花产量的85%，主要销往北京酿酒厂，酿制“桂花醇”，其酒风行海内外，曾获得巴拿马金质奖。其他加工制品的用花量为4.5万公斤，占鲜花产量的15%。由于开拓了市场，鲜桂花十分畅销，大有供不应求之势。

万桂桂花苗-江苏桂花苗-绿韵香樟苗由孝昌县绿韵苗木花卉种植专业合作社提供。孝昌县绿韵苗木花卉种植专业合作社（www.xcxlymm.com）为客户提供“花卉,苗木,香樟苗,紫薇,桂花,红叶石楠”等业务，公司拥有“花卉,苗木,香樟苗,紫薇,桂花,红叶石楠”等品牌，专注于花木等行业。欢迎来电垂询，联系人：周成。