



码上看报



码上订报

苹果膨大着色期 管理细致别大意

8月至10月,苹果树处于果实采前的膨大和着色期,是提高果实品质和增强树势的重要时期,应做好以下管理工作。

树上管理

拉枝:8月下旬,将骨干枝拉至80度角、辅养枝拉至90度角,以缓和生长势,增加树体光照面积。

修剪:疏除结果树上的竞争枝、直立枝、内膛密挤枝或通过拿枝、扭梢使其变向;回缩或戴帽修剪多年生细长辅养枝;对果台副梢留10-12片叶摘心。在果实着色前摘除5厘米范围内叶片,过10天再摘除15厘米范围内叶片,同时手托果实使阳面转向阴面,促进果实均匀着色。

除袋:对于已套上双层袋的果实,在果实熟前40天,先摘除外层袋,过5-7天再摘除内层袋,并贴上艺术字或图案,以增加果实的商品价值。

病虫害防治:8月下旬、9月中旬,喷灭幼脲3号2000倍或10%灭扫利3000倍防治潜叶蛾及其他害虫。果实采前20天,在部分早熟烂果上涂80倍的杀虫剂,诱杀金龟子。每10-15天喷一次杀菌剂,着重在雨后喷。所选药剂有70%甲基托布津1000-1500倍液、50%多菌灵80倍液。喷药时加入0.3%-0.5%的磷酸二氢钾液,果实采收后加入0.5%的尿素。

喷生长调节剂:对于采前落果重的品种,在采前50天喷40ppm的萘乙酸,15天一次,共2-3次。果实采收后为防止树体旺长,增加贮藏营养,可喷15%多效唑150倍液。

树下管理

肥水管理:秋季控制氮肥,多施磷酸钾肥。在果实成熟前增重期(8月下旬),根据产量大小,株施磷酸二铵0.25-0.5公斤、硫酸钾0.5-0.75公斤,并适量浇水。采前一个月如果雨量偏大

注意排水。

采后果实上色:对于着色不好的果实,为促进采后果实上色,可选宽敞、通风平坦处,铺3厘米厚细沙或草,将果实竖放3-4层,早、晚各喷清水一次,每天上午8时盖席,下午5时揭席,这样5-7天后果实着色明显好转。

(据陕西果业信息网)

猕猴桃裂果预防方法

猕猴桃树在种植过程中有裂果的现象,降低了猕猴桃的商品性。猕猴桃裂果主要出现在果实膨大期,裂果的产生是因为果皮的生长速度跟不上果肉的生长速度而造成的。

水分管理

猕猴桃种植期间要均衡管理水肥,根据土壤墒情及时灌溉,追肥少量多次,要避免大水大肥。

同时,雨季注意排水,保证土壤含水量相对的稳定性,避免果实吸水过多,控制果肉生长速度。

品种选择

由于不同品种的遗传特性、成熟期及成熟时环境条件等的不同,有其易裂与抗裂品种。根据适地适树选择,易裂的优良品种应规划在成熟期无雨或少雨的地区发

展。根据品种不同的成熟期来选择合适的品种,使其尽量避开当地的高温、阴雨季节等不良天气,减少成熟期裂果。

施肥管理

多施有机肥,少用化肥,有机肥是一种综合性的肥料,满足猕猴桃需要的营养物质的肥料。另外保证各个生长发育期的营养需要,猕猴桃在每个时期,对

钙、钾、硼三元素肥是非常极端依赖的,必须保障猕猴桃生长期对营养的需求。

合理使用膨大剂

膨大剂使用不当会出现很多的问题,导致果实品质变差,膨大剂使用泛滥,导致不少树势弱的现象。果实膨大可使用无激素的钛肥,不仅可以膨大果实,还能改善着色上色裂果问题。(张笑)



锦绣黄桃富农家

8月6日,河南省开封市尉氏县门楼任乡赵存村,农民正在桃园采摘黄桃。

近年来,当地通过实施“党支部+合作社+农户”模式,大力发展特色农业种植,通过开通果农专线、电商平台等多种形式促进农产品的销售,有效带动了农业产业发展。

李新义 摄

中国蟠桃“逆袭”越南市场

中国是越南果蔬最大消费市场,近年来,中国高端水果走向国门,日渐获得越南消费者青睐。据越南媒体报道,从中国进口的精品水果掀起一股消费热潮,民众甚至需要预约才能买到。

由于越南本地桃子产量小,价格高,而来自中国的鲜桃果肉脆硬,易于保

存,得到越南消费者认可。据了解,目前在越南市场,一箱中国进口精品桃子(共9个),重约2.7-3公斤,售价高达48万越南盾(约合人民币144元)。进口蟠桃价格更贵,一箱8个,售价为52万越南盾(约合人民币156元)。

当地一位消费者表示,以前越南市场中的中

国水果价格便宜,品质一般,因此很少购买。近两年,中国高档水果进入越南市场,不仅品质突出,包装设计也与以往不同,售价甚至超过欧美水果,不少人将其作为礼物送给亲戚朋友。

越南果蔬协会秘书长 Dang Phuc Nguyen 表示,今年上半年,越南

果蔬进口总金额达到近9亿美元,其中有价值3.15亿美元的果蔬来自中国,较同期增长近60%。

近两年,进入越南市场的中国水果品质大幅提升,许多以前从美国、日本进口的高端水果,已改从中国进口,性价比更高。

(据《南方农村报》)

上市季,自酿葡萄酒更天然纯正?

目前,正值夏季葡萄大量上市之际,鲜食之余,不少市民已经按捺不住自酿葡萄酒的热情。天然、自制的自酿酒,在短视频平台更是被推崇为一种生活方式,让不少人跃跃欲试。然而日前,重庆的潘女士在网上学自酿葡萄酒,丈夫喝后头痛欲裂被紧急送医院洗胃。这不只是个例,自酿葡萄酒导致事故时有发生。

纯手工酿制的葡萄酒,用的真材实料,制作过程中并没有加入添加剂等成分,为何却引发安全事故?近日,笔者采访葡萄酒国家一级酿酒师、一级品酒师吴八斤,听他讲讲自酿葡萄酒存在哪些安全风险。

安全隐患有哪些?

从酿制工艺来看,酿造葡萄酒的基本原理是葡萄原料中的葡萄糖、果糖在酵母的作用下转化成酒精。这个过程中,酵母是必备的。而酵母可来源于两种:一是葡萄自带的天然酵母,二是人工活性干酵母。“自酿葡萄酒往往采用自然发酵法,这就对葡萄的品质要求非常高,具有极高的不可控性。”吴八斤讲解道,操作不当,加上自酿酒温度条件无法控制,温度过高很容易导致杂菌成为优势菌株,而酵母菌被抑制,一旦酿酒过程中杂菌占据主导,那最终酿出的酒就会含有大量霉菌毒素。

吴八斤介绍,葡萄表皮上薄薄的白霜,是葡萄本身分泌的糖醇类物质,富含的葡萄酒酵母,可防止制作葡萄酒过程中受到微生物污染。许多人自酿葡萄酒时,误把这层薄霜当脏东西或者农药残留而彻底清洗了,破坏了葡萄发酵的微生物,增加了细菌侵入风险,甲醇含量也随之增加。“约70毫升甲醇就达到致命剂量,而甲醇的气味和乙醇,也就是我们说的酒精十分相似,往往无法分辨。”

夏季气温高,吴八斤说,自酿葡萄酒环境温度的不可控同样增加了甲醇产生量。“比如酿制干白葡萄酒温度一般控制在20℃以下,干红葡萄酒酿制温度

不高于30℃,酒精发酵过程中会产生大量的热量,如果没有控温措施,发酵温度过高会导致有害发酵副产物的产生。”

自酿葡萄酒有讲究

尽管家人或身边有人会自酿酒喝,也并未出现问题,但吴八斤说,市民仍然不能掉以轻心。“不建议自酿葡萄酒,因为在这个过程中无法保证其不会出现甲醇超标、杂菌超标等问题,尽量不要饮用自酿葡萄酒。”

如若要自酿葡萄酒,吴八斤一再强调,要严格按照葡萄酒制作工艺,确保有害物质含量在安全范围以内,并给出相应建议。

首先在原料上,尽量选用专用酿酒葡萄品种,如赤霞珠、梅鹿辄、西拉等等。使用的葡萄要确保新鲜、无破皮发霉。

另外添加适量的葡萄酒专用活性干酵母,能防止葡萄腐败细菌繁殖,从而降低甲醇的含量,提高酿制成功率。

在使用容器上,选用食品级不锈钢材质容器或玻璃容器,不用铁质、木制或塑料容器,保证容器清洗干净,消毒晾干。另外瓶子不能完全密封,需要保证发酵过程中产生的气体可以排放出来,以防爆炸。将容器放置于避光通风清洁处发酵,采取低温发酵,低温储存。

(罗敏)