

富綠遺傳特色強化劑

●**芒果外銷寒凍傷**的問題:只要甜度足,果實就不易寒凍傷。噴富綠產品的芒果因為光合醣非常充足,就算7分熟採,絕對比別人9分熟的著色更美、甜度香氣更足。9分熟採,櫥窗壽命也絕對比別人7分熟採的還要更長,色澤、甜度也絕對比別人的好太多,肉質絕對密實細緻不水爛。

●**蜜雪**成熟時果皮要顯現桃紅帶淡紫色,才是上品,但是著色期如果氮素過量,葉綠素會退不利,會醜色,噴**黑又甜**能將葉綠素退利,更能讓胡蘿蔔素和茄紅素充分顯現,讓果皮紫桃紅色而非常艷麗,讓果肉絡黃貴氣,除了肉質密實細緻無渣,頭尾裏外甜度均勻,更會清甜生津。

●**夏雪**果皮一定要**絡黃色**且果粉要夠勻厚,而且果肉從果尾到果蒂,從皮層到果核都要橙紅色且甜度均勻,吃起來要香甜細緻清甜生津,要絲毫無渣更不能絲毫水爛。在櫥窗,在樹上要非常耐吊掛,採收後櫥窗壽命更要比人多出7-10天以上才稱得上極品。●噴**富綠產品**簡簡單單就達成。

●**所有在櫥熟的芒果**,平時就要用**金鋼+真正美**幫樹體合成大量光合醣,到了著色期如果氮素太過剩,用**甜回甘**或**黑又甜**。芯紅多又強加**金鋼**,在樹上會非常耐吊掛,色澤甜度和肉質細緻度都會相當好,儲藏壽命會多出一倍。●**金煌**更能做到採下催熟卻有在櫥黃的甜度香氣與色澤。

●**高麗菜與包心白**:想要包芯又大又厚實,在管理上除了葉片要非常青翠厚勇外,大重點在莖梗有沒有一直轉粗壯,莖梗如果有持續轉粗壯,表示葉片製造的光合醣相當大量,而且有持續回流到莖梗,唯有如此,才會包芯又大又厚實。莖梗如果沒有持續轉粗大,包芯絕對不大、不厚實;會鬆垮垮。**說明**:高麗菜與包心白的整個球體夠不夠大,夠不夠厚實,完全靠外葉製造的**光合醣**源源不絕送向芯葉,然後光合醣會在芯葉和肥料結合成氨基酸、蛋白質、纖維素、半纖維素、膠質..,形成芯葉的軟組織和厚實組織。●**肥料**是跟著水吸收進入球體芯葉的,而光合醣卻完全由綠色的外葉製造,當外葉製造的**光合醣**夠大量,往莖梗輸送的量夠大時,**莖梗才會轉粗壯**,大量**光合醣**再經由莖梗送向芯葉**跟肥料結合**形成芯葉的軟組織與厚實組織,芯葉因而一層層一葉葉的由球芯往外生長,結球才會大又厚實。而且只有**光**

合醣回流到根系的力道夠強時,根的生長才會霸又勇,吸水吸肥的力道才夠強。●

註:根系的組成份有90幾%是光合醣。

●**高麗菜與包心白**都是高蛋白作物,其鮮甜美味幾乎完全來自於氨基酸.蛋白質與核苷酸,而軟腐病與黑腐病**都是以**氨基酸.蛋白質為主食的細菌,所以這2種菜才會如此容易感染軟腐與黑腐。**但是**,組成高麗菜與包心白的厚實組織的**纖維素、半纖維素與膠質**,對軟腐與黑腐病菌的抗性卻相當強,因此要讓高麗菜強力抗黑腐、軟腐,就必須幫它們合成大量**光合醣**,讓**光合醣**跟**氮素**結合成為氨基酸.蛋白質之後,還足足有餘,還能生成大量的纖維素、半纖維素與膠質來組成大量厚實組織,來強力抵擋黑腐病與軟腐病。做到這樣時,不只會包芯又大又厚實,**就算感染黑腐病**也依然能夠撐到9分大,讓你有得收。●想要**結球**又大又厚實,想強力抵抗軟腐與黑腐,只要噴**富綠勇+真正美**+少量**金鋼**,簡簡單單就達成。●特別注意:**黑腐病專攻葉脈**,當黑腐病入侵時,如果葉脈帶綠色,絕對會嚴重到讓你憂鬱症,葉脈帶綠色表示含氮量高,正是黑腐病的最愛,葉脈越綠;黑腐病擴散就越快。反過來,當葉片主脈夠粗勇.夠結實而且銀白發亮時,表示纖維素與膠質的含量相當高,對黑腐病的抵抗力就會相當強。●當主脈太綠時,5-7天噴一次連噴2-3次可快速將氮素代謝掉,可快速讓葉脈轉銀白雪亮。●噴**待普利或麥角絛醇抑制劑**造成的綠**不算在內**。●對抗所有十字花科的**軟腐、黑腐和菜蟲**的原理都一樣。

●**吊絲仔、鑽芯蟲**與夜盜蟲的腸道都相當短,吃到含醣量高的葉片都會消化不良容易剉屎,厚實的葉片含醣量高,所以菜蟲不敢吃厚實葉,只敢吃嫩芯葉,當你有能耐把芯葉顧到轉青厚很快速時,含醣量就會很高,青蟲會不敢吃,蟲會大幅減少,菜又會粒粒大又厚實,何樂而不為?一路噴**富綠勇+真正美**+少量**金鋼**的,不只結球包芯又大又厚實,抗蟲抗病力又超強,何樂而不為?

●**夏天的蘿蔔**如何超高產量又有冬天的品質?要高產量除了釘尾根-鏟孢菌要處理好,且黑腐軟腐要控制好,必須葉片非常青翠厚勇,且氮素要代謝良好,然而蘿蔔是高氨基酸作物,鮮甜味來源都是氨基酸,氮素不足會長不大,氮素過量又會軟腐、黑腐難控制而且會煮不爛,更容易青頭,真是難!其實一切都非常簡單,只要噴**富綠勇**或**金鋼+真正美**,不只能讓葉片非常青翠厚勇,更能製造大量**光合醣**,幫蘿蔔把氮素充分代謝掉,更能生成足量纖維素與膠質,讓每條蘿蔔都又長又厚

實飽滿，更能皮膚雪白、肉雪白細緻、輕煮即爛，對黑腐、軟腐、露菌的抵抗力更是沒話講。●**注意**:葉尾要朝天翹起，葉尾如果向地面垂，表示徒長，蘿蔔落頭會不好。葉片要非常青翠厚勇，**但是葉片的主脈**一定要雪白，主脈如果帶綠色，會黑腐、軟腐嚴重且蘿蔔絕對煮不爛，主脈越綠，蘿蔔越煮不爛。有此現象要急救者，噴**金鋼+真正美或甜回甘**可快速改善。●**說明**:纖維素、半纖維素與膠質是讓肉質很密實很細緻的，別胡亂猜，真正讓肉質粗絲的是木質素，氮素過剩或濫用荷爾蒙才會粗絲海綿質，更會煮不爛。

●**彩椒**的黃色是胡蘿蔔素和葉黃素，紅色是茄紅素，通通都是**光合醣**轉變過來的。當果實進入著色期，光合醣會進到果實色素層，果皮的葉綠素會開始退掉，但是如果**光合醣不足**，或者氮素太高（光合醣與氮素的比值太低時；碳氮比太低時），葉綠素會退不掉，加上欠缺光合醣來形成紅黃色素，就會導致果實顏色混雜不鮮艷或帶綠色斑紋。只要用**富綠勇**或**金鋼+真正美**，幫彩椒合成大量光合醣，枝梗會非常粗勇熟硬，分杈處的目頭會凸出鼓大如彈珠，開花結果率會相當高，且開的都是大型花，結的都是大型果，**胡蘿蔔素**和**茄紅素**也會非常充足，色澤會非常美。●著果量大或多雨或很高溫時，用**富根勇**灌根，能勇根固根讓根系對惡劣環境的抵抗力更強，能增進開花結果率，能讓果實更大更美，著色更好。●非病蟲害引起的**睡午覺**，今天灌，明天就復原。●農友用高磷鉀或微量元素來增進色澤，高磷鉀會造成植株與果實都提早老化長不大，顏色會更不鮮艷，用微量元素能讓葉片更青綠，對著色卻無直接的幫助，因為一切成敗關鍵都是**光合醣**。

●**甜椒**:定植後用**富綠勇+真正美**讓枝梗很粗勇，讓枝梗分杈處的目頭鼓大凸出如彈珠，開花結果率才會高，葉片要青翠厚勇，顏色才會非常鮮艷，農友經常會用高磷鉀讓枝梗熟硬，以為這樣才會開花結果，卻把植株搞到老化；果實也過早熟，會硬殼難吃。

●**捲皺葉與結球萵苣**，想要捲皺葉非常厚實青翠，想要結球大而厚實，噴少量**金鋼+富綠勇+真正美**即可。在管理上除了觀察葉片的青翠厚實度之外，**最大的重點**在莖梗有沒有一直轉粗壯，莖梗如果有持續轉粗壯，表示葉片製造的**光合醣**相當大量，且不停的回流到莖梗，當**光合醣**的回流量夠大時:**1.**會往芯葉送，芯葉才會更青翠厚勇，捲葉萵苣才會捲皺得很美。**2.**包芯是從芯部一葉一葉往外生長，當光合

醣回流的力道夠強，芯葉的生長力道才夠強，包心結球才會又大又厚實。**3.**當光合醣回流的力道夠強，根系才會霸又勇，吸水吸肥的力道才夠強，高溫豪大雨才耐受不了，捲葉、包芯萵苣在高溫期容易**葉緣焦枯**，很多人說是缺鈣症，但是用盡天下鈣肥也沒解決。農友們請看仔細，**凡是會葉緣焦枯的**，大太陽下通通都會失水睡午覺，這跟鈣一點關係都沒有，是根吸的水不夠蒸散，要解決葉緣焦枯，就用**富根勇**勇根固根，輕輕鬆鬆就解決。

●**種薑**:好薑種長出的**箭筍**先天就粗又長，但是後天的管理要讓箭筍往矮又粗壯的方向生長，很多人看了**好薑種**長出的箭筍**粗又長**，就以為後天的管理要讓箭筍越高大越好，結果搞到枝葉過旺，薑塊瘦長不厚實。所有根莖澱粉作物及**薑的管理**，要**超高產量超高品質**，一定要**邊生長邊做養份回流**，讓薑跟筍同步粗大同步轉厚實，採收時才不會嫩薑一堆，收成的倍數才能高出好幾倍。●薑的特性是:箭筍有多粗壯，薑就有多大，枝梗與葉片有多厚實，薑種就多厚實。想要種出20倍的薑，第一箭筍的葉片開展2葉時開始噴**富綠勇+真正美**，徒長時**富綠勇**換**金鋼**，落頭時**真正美**換**甜回甘**。●落頭時，苗太綠太旺的用**甜回甘+富綠鑽**，高山的能防箭口凍壞。●**養份回流**不是用高磷鉀搞老化，是用**富綠勇**或**金鋼+真正美**讓節間短；讓葉片轉青厚非常快；讓枝梗轉粗勇熟硬快，則地下的根莖—薑會同步一直厚實大起來。嫩薑要又長又厚實又細緻的原理也是一樣的。

●**火龍果很特殊**，幼果至中果期**直接在莖上把果實剖開**，能夠清楚看見從莖梗送過來的漿汁源源不絕的往果實灌漿，莖如果很飽滿而漿汁豐富，且黏稠度高的，果實個頭就大●**凡是**果實個頭小的，從莖送過來的漿汁就很少。火龍果的果實會不會大，夠不夠甜，完全看莖的稜飽不飽滿，完全看莖內的漿汁豐不豐足、黏不黏稠。莖如果肥厚飽稜，漿汁就飽滿黏稠，開花時雌花會底座很大且又長又高。果實肥大灌漿期，從莖灌輸到果實的漿汁就會很豐足，個頭就很大。●進入著色入糖期，**剖開莖與果實看清楚**，舉凡莖的漿汁豐足且摸起來**黏稠度高的**，上方的果實絕對又大又深紅，吃起來甜度高。漿汁摸起來**黏稠度低的**，果實顏色都不紅且甜度都不足。莖的三稜如果瘦皮巴，開的花就都底座小而果實個頭小。●農友經常在問:為什麼灌**富根勇+真正美**的火龍果，每15天來一批花，每批花的量都那麼多而且個頭都很勻大，甜度口感風味相當好，果皮顏色紫紅發亮？我說:請你犧牲幾枝莖，沒灌**富**

綠勇+真正美之前先剖開來看，灌完2天再剖開來看，答案就揭曉。**沒灌富綠產品**時，漿汁明顯少，而且黏稠度差-稀稀的，**灌完2天**漿汁變相當豐足而且黏稠度變很高。

●**高接梨，最高超的技術是**：讓徒長枝製造大量光合醣來幫忙養大梨●**最慘的則是**：只知擋死紅●太多人以為只要徒長枝擋死，就不會搶養份，梨自然會大又甜，真是有夢最美！果真如此，全台灣的梨通通都大又甜了，為甚麼番薯一堆？●農友們，關鍵在於徒長枝的葉片製造的**光合醣**要夠多，要養自己還有剩，還能幫忙養大梨，梨才會粒粒大又甜。**所以顧高接梨的最高超技術是**：要讓徒長枝的目頭鼓大凸出，枝梗轉熟硬快●當徒長枝目頭鼓大轉熟硬很快時，表示**光合醣**已經大量回流幫忙養大梨了。連徒長枝都會幫忙養大梨，果實怎能不粒粒大又甜？●這種技術，噴**金鋼+真正美**※簡簡單單就達成，不必搞到一拖拉谷●擋死紅經常會造成**蜜梨症**嚴重，且肉質會粗絲或水爛。

●水梨天生就有石細胞，石細胞會讓梨吃起來粗粒，荷爾蒙用越多，越會分裂出更多石細胞。想要肉質非常細緻，只要用**金鋼+真正美**或甜回甘幫大梨製造出大量**光合醣**，就讓能梨很大卻**心小肉厚**、細緻.甜脆.好吃。●能讓梨肉細緻甜脆的是**果膠質**，不是**硼鈣**，否則大家都拼命用硼鈣，為什麼夠甜脆細緻的梨卻少得可憐？農友們，**果膠質**百分百是光合醣轉變過來的。**而硼鈣會有效**，是因為拼命用硼鈣把果實縮到長不大時，少量的果膠質就足夠小籠包梨的需求量，梨肉因而細緻。但是當你的果實夠大時，果膠質的需要量就會多一倍，要細緻甜脆就不容易●**使用富綠產品的梨**，最迷人的就是：梨越大就越甜脆細緻好吃，而且**心小肉厚**，看起來12兩大的，秤起來絕對一斤足。

●**採收前30天開始**，最怕連續雨光照不足，而水梨**要甜**需要大量**光合醣**來轉化為果糖、葡萄糖、蔗糖、半乳糖…，只要光合醣不足，打死都不會甜，很多農友以為多施鉀肥就會甜，結果呢？鉀肥過量，把梨縮成小籠包，因為梨小，一點點糖就夠甜，所以甜。如果梨很大時，水份就會多很多，需糖量也要多很多才夠甜，這時候鉀肥都是假肥。●**鉀肥過量是蜜梨症的主因之一**●想要水梨又大.又甜脆細緻耐冰放，同時要強勢防阻蜜梨症很簡單，採收前45-30天開始噴**金鋼+真正美**就解決。樹夠旺，希望果實越大越好的加**富綠鑽**（會作大.作甜兼擋紅，果已太大勿用），雨

水過多則加**甜回甘**。●照步用富綠產品，切開水梨放上一個月都雪白不變色。

●**正期葡萄要紫黑**，分粒完成後噴**金鋼+甜回甘**或**黑又甜**一路噴到採收（果實不夠大的加**真正美**。樹勢弱或留果量太超過的改用**富綠勇+金鋼+真正美**，轉色期再改回前述噴法），不只能保持葉片青翠厚勇，藤轉熟硬快，目頭會明顯鼓大，花苞芽體大很快，下期與明年春天的花芽早早幫你做起來，更能讓果實很高品質的大，會果粉厚、果皮厚、色澤鮮活自然紫黑、**果芯**更會粗又長而非常韌蒂，放到果梗乾枯都不會掉粒（**看照片1、2、3**是去年7月25號採收的葡萄放在家庭用冰箱，照片1放到今年2月27日照相，照片2、3則將原葡萄放回冰箱，只用三角袋裝著，直到今年5月5號照相，果梗全乾卻絲毫不脫粒，還很Q很甜喔）很多農友一聽到**韌蒂**就拿NAA或其他生長素來噴，搞到憨憨大又水肉薄皮著色差；又把果芯搞到萎縮，雖然果蒂與果皮有黏得較緊，但是一採下來，放沒幾天就落粒落滿地。●**催益收**容易掉粒，**噴益收時**，同時用**金鋼+甜回甘**或**黑又甜**能強勢防止掉粒，且幫助色澤更自然紫黑又上粉。



▲照片1：看從果肉拔出的果芯多粗勇！



▲照片2：看果芯多粗勇！



▲照片3：看放9個月的果肉。

富綠信息植物基因科技有限公司

公司電話：05-5344138
免費諮詢電話：0800-037-998



富綠遺傳特色強化劑

生理障害診治與田間實務

茂谷怕裂果的，趕快找富綠公司，裂果數至少能減8成，國曆6月中以後就很難救了。

●芒果很特殊，一般甜度高的水果，果實蛋白質含量都很低，芒果的蛋白質含量卻很高，就是這種特質，造成在機熟容易肉質變壞。太青採，對乙烯催熟又鈍感，品質色澤甜度都差。稍熟採，催熟後的存放壽命又太短。●就因為果實天生蛋白質含量高，所以果實對氮肥的吸收量會比一般水果大很多，導致大量氮肥會把光合醣結合掉；轉化成氨基酸-蛋白質與葉綠素，常常造成果皮太綠著色差，果肉也無法著色，對催熟的乙烯反應也非常遲鈍，常常催到果皮果肉都黑爛了還轉色不良，著色期如果雨水多氮肥過剩，問題就更嚴重。也導致甜度不足而外銷容易寒凍傷●要解決這些問題並不難，因為芒果的紅黃色素是胡蘿蔔素與茄紅素，這二種色素需要糖才能顯色，而果皮的葉綠素要退掉也靠糖，加上芒果的整個果肉都要顯色，也需要大量糖，要甜也要糖，夠甜就不易寒凍傷，所以需要大量的光合醣來轉化為糖。只要著色前30-15天開始噴甜回甘或黑又甜，問題簡簡單單就解決。●新紅多者，加金鋼。

●金煌熟度足時果肉容易劣變，愛文熟後炭疽病斑快速顯現，兩者都跟果實的蛋白質含量高息息相關，蛋白質是光合醣轉化出來的有機酸跟氮素結合而成的。當氮素高時，有機酸會快速跟氮素結合掉，導致果實七早八早酸度就退光，芒果只要太早退酸，果肉就會嚴重劣變●內行的農友都知道，熟成時果肉還帶微酸的，肉質要劣變還真難●要解決此問題很簡單，有機酸是光合醣轉化出來的，只要光合醣非常充足，轉化出來的有機酸就足足有餘，跟氮素結合之後還足足有餘，芒果就能夠在徹底完熟時才大幅退酸，果肉就不容易劣變，病斑也不會那麼快就顯現，加上果粉厚，病菌更不易附著●所以要徹底解決此二項大問題，只要著果後噴金鋼+真正美，熟成期噴金鋼+黑又甜或真正美，就能幫芒果製造大量光合醣，金煌與愛文的大問題就解決，而且果實會又大又美又好吃，果粉厚色澤艷，甜度足耐冷藏。

內頁28-33頁有芒果外銷寒凍傷解決方法及蜜雪、夏雪和在機熟的芒果管理重點，高麗菜、包心白、夏天的蘿蔔、十字花科黑腐病解決方法、彩椒著色、青椒、捲皺葉與包心萵苣、種薑、火龍果解剖學、讓高接梨的徒長枝幫忙養大梨、正期葡萄放家庭式冰箱9個月依然不脫蒂。

富綠信息植物基因科技有限公司

公司電話：05-5344138

免費技術諮詢電話：0800-037-998