

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糖非常充足,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,樹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。在欖黃,在樹上要非常耐吊掛,採收後樹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。

●所有在欖熟的芒果,平時就要用**金鋼+真正美**幫樹體合成大量光合糖,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欖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糖相當大量,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**光合糖**源源不絕送向芯葉,然後光合糖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,而光合糖卻完全由綠色的外葉製造,當外葉製造的**光合糖**夠大量,往莖梗輸送的量夠大時,莖梗才會轉粗壯,大量**光合糖**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**

合糖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%是光合糖。

● **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**光合糖**,讓**光合糖**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**待普克利**或**麥角継醇**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,吃到含糖量高的葉片都會消化不良容易剉屎,厚實的葉片含糖量高,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,含糖量就會很高,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**光合糖**,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。

●捲皺葉與結球萐蕎，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，捲葉萐蕎才會捲皺得很美。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，高溫豪大雨才耐受得了，捲葉、包芯萐蕎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。

●種薹：好薹種長出的箭筈先天就粗又長，但是後天的管理要讓箭筈往矮又粗壯的方向生長，很多人看了好薹種長出的箭筈粗又長，就以為後天的管理要讓箭筈越高大越好，結果搞到枝葉過旺，薹塊瘦長不厚實。所有根莖澱粉作物及薹的管理，要超高產量超高品质，一定要邊生長邊做養份回流，讓薹跟筈同步粗大同步轉厚實，採收時才不會嫩薹一堆，收成的倍數才能高出好幾倍。●薹的特性是：箭筈有多粗壯，薹有多大，枝梗與葉片有多厚實，薹種就多厚實。想要種出20倍的薹，第一箭筈的葉片開展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-薹會同步一直厚實大起來。嫩薹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**：只知擋死莢。**●**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。**●擋死莢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、作甜兼擋莢，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），不僅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，搞到憋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。



2015-02-27 15:35:06

▲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

生理障礙診治與田間實務

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，造成在欖熟容易肉質變壞。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。●新莊多者，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、夏雪和在欖熟的芒果管理重點，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、捲皺葉與包芯萐萐、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。