

細菌，在釀酒上極為不利。醋酸桿菌對釀酒更是致命傷。因此，這些葡萄是不適宜釀酒的。

葡萄收穫過程良否，對於酒質影響很大。在搬動果串時，應儘量避免使它受到傷害。把果串小心地自果梗上剪下，絕對不能隨意丟放，否則易使果串受傷，果粒破裂，發生腐爛，不僅農家利益受損，酒廠也釀不出品質優良的葡萄酒。

果串裝入容器之後，應立刻送到酒廠處理。

果實自剪收以後，應特別注意果串的溫度，在堆置及運送過程中，如果疏於管理，被壓碎的果粒，必開始發酵敗壞，不僅增加腐爛率，減少果農收益，同時將給酒廠帶來很多的麻煩。

果串裝入容器送往酒廠前，容器的管理也應特別注意。每一容器不能裝得太滿，以避免果粒壓潰造成腐爛。容器堆置也不能太密集，以免發熱。同時更應注意不能受到陽光直射，避免葡萄受到傷害。

由於本省葡萄果園與酒廠距離皆甚遠，同時在採收至酒廠處理也必須經過一段時間，因此葡萄在採收與裝箱的方法上，必須視同鮮食葡萄來辦理。

在釀酒用葡萄來講，果實的大小和形狀常居於次要地位，不必過分重視。

在採剪時，如果其中有開花不整齊而未熟的果串，可以延遲採收。

釀酒用葡萄的果皮，要較鮮食葡萄薄而軟，所以容易破裂，必須要像採摘鮮食葡萄一樣的小心，以免果粒受傷而引起腐爛。

在採收時，凡有受傷、破裂、壓碎、有病蟲害的果粒，皆需隨時除去，以避免腐爛率增加，而葡萄外表不整者，則可放任不管。

釀酒用葡萄採收之後，多在田間進行裝箱。果串在箱中的排列方式不必講究，即不必把外觀好看的果串放在最上方，但是要注意的是，箱的四角要裝緊，小心拿取果串裝緊，避免運輸過程撞碎。

目前有專用塑膠箱，每箱可裝運葡萄15~16公斤，相當方便。

高經濟價值作物



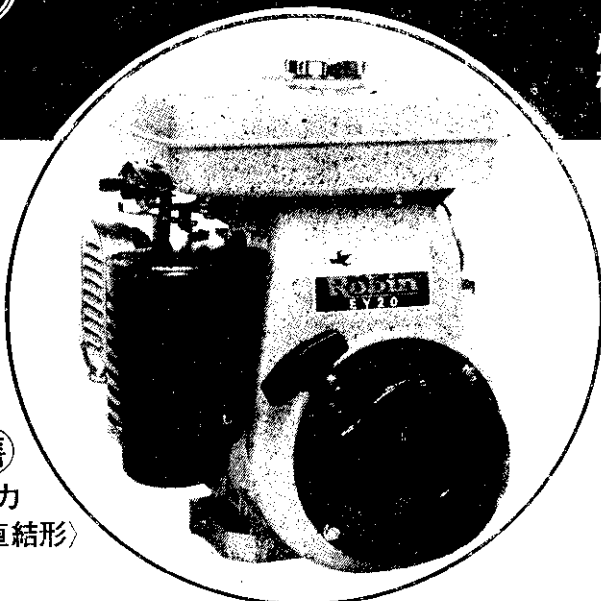
樂敏牌

ロビンエンジン

農業、産業 機械之動力源

●強力●輕便
●省油●耐用

新發售
最大5.0馬力
EY20D (直結形)



汽油、柴油
二衝程·四衝程
一馬力至二十馬力
各馬力齊全

兼售ROBIN
汽油及柴油發電機
汽油: LG071 LG101 LG151
LG201D LG301D
RG121C RG201D
RG301D RG401D
柴油: RGK161 RGK301D

製造元：

富士重工業株式会社

經銷處：

樂敏有限公司

台北市峨嵋街68號2樓
TEL. 3613541~3