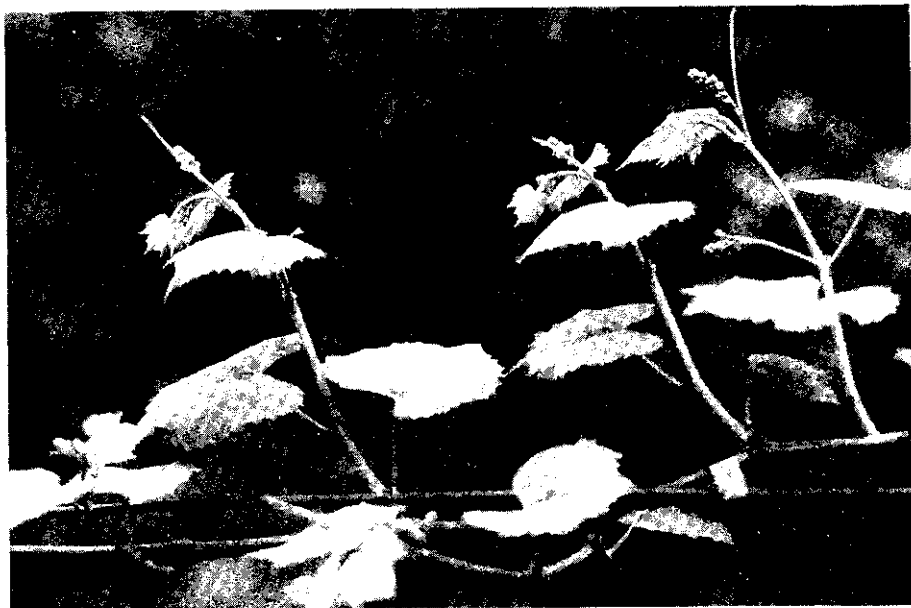


芽體萌發後即成結果枝，每一結果枝帶有2—3個花穗，可確保果實產量。



## 康可葡萄在台東

康可葡萄是全世界製造紅葡萄果汁最優良的品種之一，它的成品色香味俱全，廣受消費者喜愛。

### 未來發展 大有潛力

近年來由於國民所得增加，消費水準提高，純葡萄果汁在市場上深具發展潛力。在果汁飲料中，由於葡萄果汁營養美味，顏色晶瑩鮮艷，在市場上，不但是高價位產品，而且銷售量一直很穩定。

就消費習慣而言，鮮紅色的葡萄汁比白葡萄汁更受歡迎，價格也高。葡萄汁的風味端賴酸味、甜味及香氣3方面的配合，康可葡萄的製汁成品不但顏色深紅，而且風味香濃，是目前全世界最適於製造紅葡萄汁的極優良品種，也是果汁專用品種。

本省的園藝專家很早就知道康可葡萄優異的品質，在民國63年即引入台灣試種。其間經各地試植結果，由於天候、地質及栽培技術等因素影響，一直未能突破轉色困難及產量偏低等問題，所以栽培數量甚少。但是隨著國內食品工業技術的提升，對於生產葡萄

汁等需要高層次的果汁製造技術已漸次開發出來，只待康可葡萄能試植成功，以獲取充分的原料供應。如能利用更進步的果園栽培管理技術，克服康可葡萄田間生產的困難，則康可葡萄汁當可在台灣的果汁加工業中奪得一席之地。

### 天時地利 種植成功

探究康可葡萄轉色困難的原因，主要還是在於這種品種的果實一旦逢高溫，植株對氮肥反應極為敏感，常使果實轉色失敗。因此，必須土壤中的氮肥能控制得當，或在栽培上將果實成熟期儘可能避開高溫期及減少成熟前因吸收過多氮肥的影響，才有助於改善轉色困難的問題。

台東區農業改良場有鑒於此，由台灣大學園藝系引入康可葡萄試種時，就栽培技術方面，除特別注意土壤氮肥含量的控制外，並利用台東地區冬季氣溫較



轉色良好的康可葡萄



轉色不良的康可葡萄，會影響將來製汁的風味及色澤。

### 台東改良場 蘇德銓

同緯度西部地區稍高的特點，於早春實施催芽，使萌芽整齊及萌期提早，生長期提前，結果在6月底颱風季前即可全部採收完畢，較北部、中部地區要在7月中、下旬才能採收完而言，成熟期間遭受高溫的困擾較少，因此轉色率可達94%，較北、中部的65~75%要高出甚多。

經兩年試種以來，已知每公頃可種植3,000株，初次結果每株平均產量2.4公斤，糖度在15~18度之間，酸度達1.1~1.2%，果粒經壓榨及添加果膠分解酵素後即得澄清、鮮紅、風味極佳的紅葡萄汁。預料隨株齡的增加，產量可望倍增，且品質將更趨完美。

### 管理方便 人工省

目前台東地區康可葡萄除銹病、金龜子、蝦蟇天蛾之外，尚無其他嚴重病虫害發生，管理尚屬粗放。加以康可葡萄根系較為強旺，耐旱性強，能適應台東

地區雨量分布不均的氣候。再以配合垣籬式整枝，則採收更為方便，且除草、施藥等一般性管理皆有農機可以代勞，人工成本所需甚少。

若能於畦間種植百喜草，作好水土保持工作，不僅在坡地上可防止土壤流失，而且農機通行其間也不會將土壤壓實。刈割後的百喜草覆蓋於畦上可防止雜草生長，並補充葡萄園的有機質。

### 契作生產 細心經營

由於康可葡萄必須配合加工廠的契作收購，所以目前台東地區農會與農友暫先契作15公頃，將來若能順利生產與運銷，則康可葡萄不失為台東地區廣大坡地的極佳作物。國內消費者也可以享受到國產世界級的優良紅葡萄汁了！

