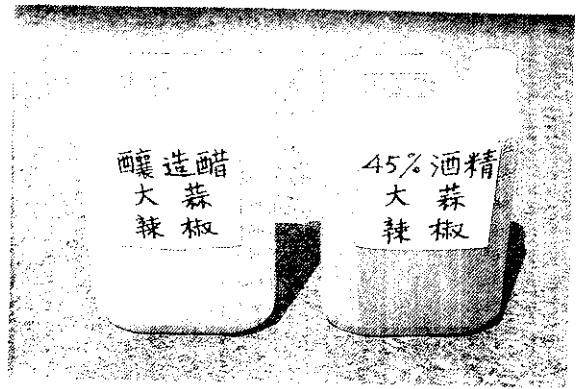


糖醋液添加蘇力菌一起噴射可防治蠅虫、紋白蝶、番茄夜蛾、果實蛀虫及其他鱗翅目幼虫。



釀造醋或藥用酒精浸泡大蒜和辣椒後使用可增強其防治紅蜘蛛和病菌效果。

→ 重增加10公克，寄生蜂也來產卵。

果樹類噴施糖醋液，可以防治紅蜘蛛、毛虫並增強其抗病力和抗寒性，果實酸度降低，品種特性增強，品質提高，如另加大蒜和辣椒等則其效果更好。楊桃冬季

二星期噴射一次，夏季一星期噴射一次。糖醋液添加大蒜辣椒者，紅蜘蛛可以完全控制，炭疽病也減少，果實亮度和品種特性增強，貯藏時間延長七天，果實酸度降低，鮮食品質明顯提高，冬季採收後葉片仍

黑糖酵素液的製造法

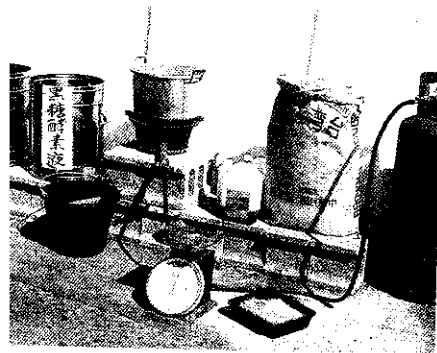


圖1. 製造黑糖酵素液之器具和材料：快速爐、35公升不銹鋼桶，黑糖和綜合性有益微生物。

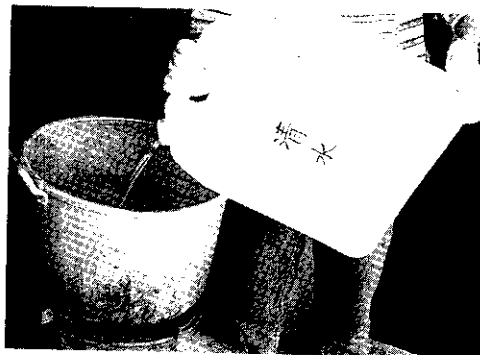


圖2. 將20公升清水分為幾次倒入鍋中。

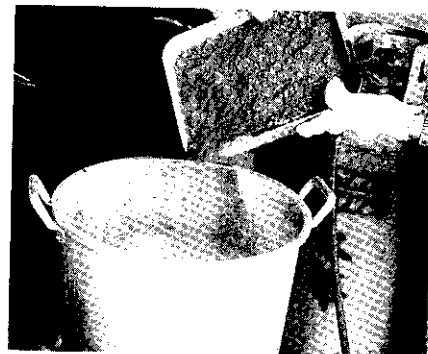


圖3. 將14公斤黑糖分為幾次加入清水中。



有倒伏傾向稻株噴射三次糖醋液之後，倒伏現象消失，到採收時穗梗仍保持綠色。



時常噴射糖醋液之稻株葉片較為清爽，葉尖沒有枯死現象。

保持綠色而不落葉，而化學農法者葉全面黃化幾乎落光。

蔬菜類通常都在糖醋液中添加蘇力菌防紋白蝶、番茄夜蛾、夜盜虫、螟虫等夜蛾類幼虫之為害，為防治蟻象和蚜虫等則

添丁香油或梓腦油等，為防治蠅類薊馬等則添加香茅油和薄荷油等，為防治軟腐病則添加放線菌，為防治莖腐病則添加枯草桿菌，為防治根腐病或疫病等則添加綜合性有益微生物。（文轉57頁）→

配 製糖醋液之前，應先製黑糖酵素液。製造黑糖酵素液的原料有黑糖、大豆和有益微生物等。黑糖是指一般土法製成之蔗糖，大豆即一般製造豆漿用之黃豆，有益微生物種類很多，盡量選用使用效果較好者即可。詳細步驟如下(圖1~12)：

1. 準備約35公升之不銹鋼茶桶一個，先用肥皂及清水沖洗乾淨再以少量之開水沖洗。

2. 準備黑糖14公斤，清水20公升（自來水應先流出放置數天後使用），將一部分清水及黑糖倒入鋁鍋中煮沸約10分鐘 →



圖 4. 將鍋中之清水和黑糖混合均勻一起煮沸約10分鐘。



圖 5. 將煮成之黑糖水倒入不銹鋼桶中。



圖 6. 1公升黃豆加水3公升煮至約剩1公升左右以紗網過濾。



常射糖醋液而不噴藥稻株，引來許多寄生蜂產卵。



夏季每星期噴一次、冬季每2星期噴一次糖醋液，楊桃到冬季採收後葉片仍保持綠色而不落葉。



以化學農法種的楊桃，到冬季採收後葉片全面黃化並幾乎掉光。



糖醋液添加丁香油或樟腦油一起噴射，以防治甘藷蟻象。

→，倒入不銹鋼桶中，同法繼續將全部黑糖煮完為止。

3. 準備大豆1公升，加水3公升，煮約30~40分鐘，使溶液減少至約1公升左右，用尼龍網過濾後，將濾液倒入不銹鋼桶中與黑糖水混合。

4. 待溫度降至常溫後倒入 EM 微生物1,2,3號各100CC，或其他微生物300CC 或300公克。

5. 攪拌均勻後，桶口以清潔的布類覆蓋並以繩子捆好，以防塵垢和虫類進入。

6. 以後每日早晚各以竹棍攪拌3~5



圖 7. 將煮好之黃豆水倒入黑糖水中。



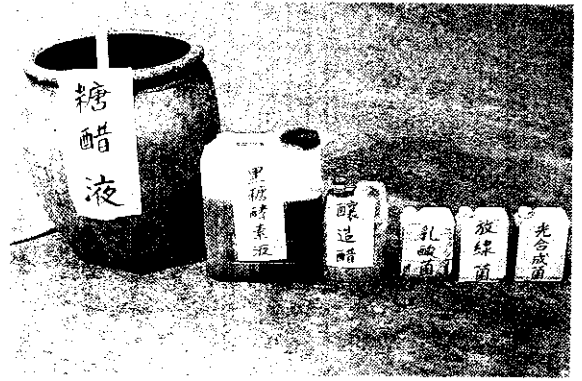
圖 8. 黑糖水溫降至常溫後倒入綜合性有益微生物300C.C.。



圖 9. 以竹棍或木棍早晚攪拌一次。



糖醋液添加放線菌一起噴射或灌土，以防治軟腐病或線虫。



糖醋液添加綜合性微生物一起噴射，或灌土以防治根腐病、基腐病、疫病等。

→ 糖醋液在全省各地試用多年來，發現許多良好效果，但也有一些缺點。糖醋液在某些作物使用濃度過高，特別是在果期使用也容易引起藥害。柚子在果期以黑糖酵素液和釀造醋各350倍液噴射時，果皮

容易產生藥斑，但中果期以後就不易受到傷害，可以大量使用以提高其品質。梨在幼果期噴射，果皮也容易受到傷害，宜在套袋後使用。蔥蒜類噴施後容易引起葉尖的枯死，不可使用。

分鐘（竹棍使用前先以熱水消毒），直到液面開始大量起泡為止，但大量起泡後，應停止攪拌以免液體外洩。

黑糖酵素液大量起泡經過數天後，即可裝入20公升塑膠桶中，輕輕蓋起來，以免放在廣口茶桶中過久，與大氣大量接觸

後，因醋酸菌進入而快速酸化。通常冬季製造者約可保存1年，夏季製造者空氣中醋酸菌較多而較易酸化，約可保存8個月左右，如將塑膠桶搖動後氣泡即刻消者，就表示已經全部酸化，可改當醋酸使用。



圖10.攪拌後以乾淨布覆蓋以防虫蠅進入。



圖11.黑糖水全面醱酵再經一個月左右就可成爲黑糖酵素液。



圖12.將全面醱酵之黑糖水裝入塑膠桶中，輕輕加蓋，約經過一個月左右即可使用。