



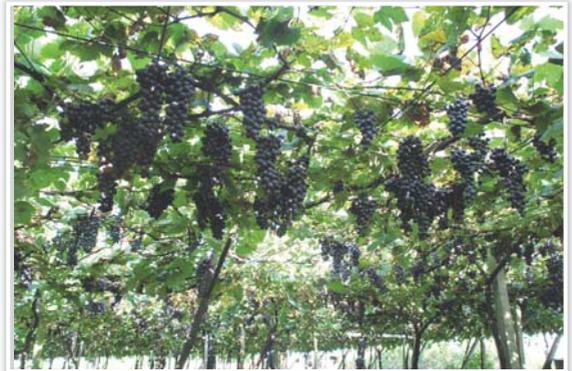
葡萄台中2號

產品特性介紹

台中2號育種過程為導入歐洲種葡萄高貴的麝香香味(Muscat)，選擇具有麝香香味(Muscat)的品種進行雜交。台中2號果穗圓錐形，鮮果紫黑色，果粒橢圓形，果穗重140-200 g之間，小果粒單果粒重2.0g。台中2號鮮果具有天然的麝香香味(Muscat)，釀酒後香味較現有的黑后葡萄更加濃郁。品種性狀及產量穩定，平均糖度達17°Brix以上，酸度0.7-0.8%之間，為釀製紅葡萄酒的良好原料。台中2號單獨釀製紅葡萄酒後酒品清香，保持其特殊的麝香香味，與黑后葡萄釀造的酒品進行勾對，香氣豐富，色澤濃厚，相當具有特色。此外由於台中2號葡萄屬於歐美雜交種，適合臺灣氣候條件生產，栽培管理方式與目前現有釀酒葡萄品種相近，農民接受程度高，今後可生產原料給國內酒莊釀造葡萄酒，促進國內葡萄酒酒品多樣化，提升產業競爭力。



▲台中2號果穗



▲台中2號全株結果

授權廠商

1. 彰化縣二林鎮農會於98年4月與臺中區農業改良場辦理品種專屬授權，授權期限5年。
2. 技轉公司聯絡方式：
二林鎮農會設置於彰化縣二林鎮南光里儒林路二段260號，電話：04-8961191。

研究機關：行政院農業委員會臺中區農業改良場

聯絡人：張致盛場長

電話：04-8523101轉100

E-mail：changcs@tdais.gov.tw