

Link do produktu: <https://sadyiogrody.pl/winorosl-winogron-vitis-wynosliwyj-p-2083.html>



Winorośl, winogron Vitis "Wynosliwyj"

Cena	17,00 zł
Czas wysyłki	10 dni
Kod producenta	1993
Wiek sadzonki	2 lata
Podkładka	wegetatywna
Forma sprzedaży	doniczka 2l
Wysokość sadzonki	30

Opis produktu

Vitis "Wynosliwyj"

Nowa ukraińska odmiana winiarska o wystarczającej mrozoodporności i odporności na choroby do uprawy w polskich warunkach klimatycznych. Liście są duże więc bardzo ładnie zakrywają ściany czy altanki. Jesienią liście przebarwiają się na czerwono tworząc w ogrodzie wspaniały efekt kolorystyczny. Pielęgnacja: Na początku listopada obsypujemy krzewy ziemią (torfem), robiąc nad każdym z nich 'kopczyk' ok. 30 cm wysokości, zabezpieczamy po kilka najniższych oczek. W pierwszym roku po posadzeniu prowadzimy na 1 pęd. Cięcie w następnych latach zależy od przyjętych sposobów prowadzenia i cięcia winorośli.

Podstawowe informacje:

Barwa kwiatów: żółta
Barwa liści: zielona
Okres kwitnienia: maj
Okres owocowania: wrzesień
Stanowisko: słoneczne

Wymagania: najlepiej próchnicza gleba o odczynie lekko kwaśnym
Wysokość: ok. 5-10 m

Uprawa i ciekawostki

- By ustrzec winorośl przed mączniakiem rzekomym sadi się w jej sąsiedztwie różę. Objawy ataku grzyba pojawiają się na różanym krzewie wcześniej i mamy czas opryskać winorośl fungicydem
- Liście winorośli są jadalne – stanowią świetną alternatywę np. dla liści kapusty do gołąbków. Liście zbieramy w czasie kwitnienia i owocowania pnącza. Można je również kusić i marynować i w takiej, bardziej wiotkiej postaci wykorzystywać do zawijania wszelakich farszów. Są bardzo popularne np. w kuchni marokańskiej i bałkańskiej.
- Mocno przycinajmy winorośl, jeśli zależy nam na owocach. Usuwajmy nadmiernie

wybujałe, zielone pędy i liście, które zastaniają owoce od słońca. Zerwane liście można rozdrobnić i rozłożyć np. na kwiatowej rabacie jako nawóz.

-Garść świeżych liści dodanych do kąpieli działa odświeżająco i oczyszczająco na skórę. A jeśli puchną nam w upalne dni nogi - nic lepszego niż zanurzyć stopy na kilkanaście minut w misce przestudzonego naparu z winorośli.