

Link do produktu: <https://sadyiogrody.pl/winorosl-winogron-vitis-zestaw-deserowy-p-383.html>

Winorośl, winogron Vitis zestaw deserowy



Cena	56,00 zł
Czas wysyłki	10 dni
Kod producenta	583
Wiek sadzonki	2 lata
Czas wysyłki	od 3-5 dni roboczych
Wysokość sadzonki	30
Forma sprzedaży	doniczka 2l
Podkładka	wegetatywna

Opis produktu

Vicis "Prim, Swenson Red, Kalina, Muskat Odesskij"

Jest to deserowy zestaw winorośli:

PRIM

Jest to odmiana deserowa, której owoce wykorzystywane są również do produkcji win. Jagody które rodzi ta odmiana są duże, kulisto-elipsoidalne, żółto-zielone, o wyraźnym muszkatowym smaku. Dojrzewają one na początku września. Odmiana ta jest bardzo łatwa w uprawie, ponieważ nie ma większych wymagań co do gleby. Spożywanie winogron wpływa na poprawę zdrowia.

SWENSON RED

Jest to popularna odmiana deserowa, pochodząca z USA. Owoce które rodzi są różowoczerwone, średniej wielkości. Uważane są za jedne z najśodszych winogron uprawianych w Polsce. Są winno-słodkie o truskawkowo-malinowym posmaku. Dojrzewają zwykle w drugiej połowie września. Doskonale nadają się do produkcji słodkiego wina.

KALINA

Jest to wczesna odmiana deserowa, której krzew rośnie silnie. Rodzi owoce w kolorze różu, o bardzo delikatnej skórce, które dojrzewają na początku września i świetnie nadają się na różnego rodzaju przetwory. Odmiana ta charakteryzuje się wysoką plennością i wysoką odpornością na mrozy.

MUSKAT ODESKIJ

Jest to wczesna odmiana pochodząca z Ukrainy. Jagody które ona rodzi są średniej wielkości, kuliste, żółtawe. Miąż ich jest soczysty, słodki, bardzo smaczny, o silnym muszkatowym aromacie. Owoce rosną w średniej wielkości, często rozgałęzionych, luźnych gronach i dojrzewają w połowie września. Jest to typowa odmiana przerobowa o wysokiej wydajności moszczu.

Uprawa i ciekawostki

-By ustrzec winorośl przed mączniakiem rzekomym sadzi 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 kisić 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 wybujale, 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.