

3배체 포도 지베렐린 처리기술



Gangwon Provincial Agricultural Research
& Extension Services



3배체 포도 품종



청 향

과방중	280g
과립중	3.0g
당 도	19.5° Bx
숙 기	8월 25일경



스위트 드림

과방중	443g
과립중	8.7g
당 도	16.2° Bx
숙 기	9월 11일경



블랙스타

과방중	428g
과립중	5.5g
당 도	18.5° Bx
숙 기	8월 30일경



레드 드림

과방중	438g
과립중	5.9g
당 도	20.3° Bx
숙 기	9월 10일경

지베렐린 처리 시기



[만개기 5일전]

[만개기]

[만개기 5일후]

[만개기 5일전]

[만개기]

[만개기 5일후]

[무처리]

지베렐린 처리 농도

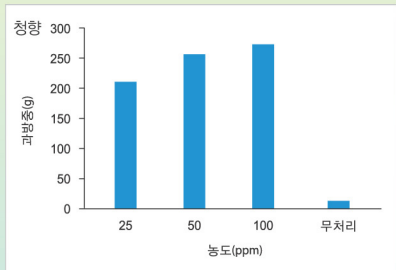


100ppm

50ppm

25ppm

무처리



※ 스위트 드림, 블랙스타, 레드 드림 : 50ppm

지베렐린 처리 전 송이정리(청형)



[개화 10일전 어깨송이 제거]



[어깨 송이 다듬기 완료]



[만개기(화관제거)]

지베렐린 처리 전 송이정리(스위트 드림, 블랙스타, 레드 드림)



[개화 10일전 어깨송이 제거]



[만개기 5일전 송이길이 조정]



[송이길이 7cm내외 정리 완료]

지베렐린 처리 방법



[만개기]



[지베렐린 처리]



[처리 후 20일 내 알숙기]

지베렐린 100ppm 만들기



[4캡슐/1박스]



[물 20 L]



[캡슐 4개 넣기]



[녹인 후 사용]

지베렐린 농도 만들기

○ ppm이란? 지베렐린의 양이 전체의 100만분의 몇을 차지하는 단위 (mg/L=1/1,000,000)

농도(ppm)	물 2ℓ	물 4ℓ	물 20ℓ
12.5	캡슐 1/2개	캡슐 1개	캡슐 5개
25	캡슐 1개	캡슐 2개	캡슐 10개
50	캡슐 2개	캡슐 4개	캡슐 20개
100	캡슐 4개	캡슐 8개	캡슐 40개

※ 캡슐은 시판용 1.6g 1병 기준 (지베렐린 함량 3.1%)

지베렐린 처리 시 유의사항

- 지베렐린의 pH가 6.0 이상 되면 효력이 떨어지므로 지하수나 수돗물을 이용하고, 용액을 제조한 후 장기간 두면 pH가 상승하므로 주의 (사용 후 보관시 냉장보관)
- 지베렐린 처리 직후 알칼리성 농약을 살포하면 약효가 떨어지므로 지베렐린을 처리할 때는 처리 5일전부터 처리 2일후까지 보르도액 등과 같은 알칼리성 농약은 살포하지 않는다.
- 지베렐린 처리 후 충분히 흡수되는데 24시간 정도 걸리므로 처리 후 24시간 안에 비가 내리면 약액이 유실되어 포도알이 정상적으로 비대 되지 않는다
- 건조한 기후가 계속되거나 30℃ 이상의 고온, 10℃ 이하의 저온 상태에서도 지베렐린 흡수가 잘 안되므로 온도는 15~25℃ 정도이고, 습도는 50% 이상일 때 처리하는 것이 좋다.(날씨 좋은날 오전에 처리, 비오는 날에는 처리 안함)
- 지베렐린에 의해 동녹 발생될 수 있는데, 동녹 발생형태는 기상 조건에 따라 차이가 있다. 온도가 30℃ 이상에서는 약액이 급격히 건조되어 원형으로 동녹이 발생되고, 습도가 80% 이상 되는 다습 조건에서는 약액 건조가 지연되어 부정형으로 동녹이 발생된다.