

The background of the slide features a dense pattern of vibrant green leaves, likely basil, with visible veins. The bottom portion of the image transitions into a light blue-green water surface with soft, circular ripples. A semi-transparent white rounded rectangle is centered over the image, serving as a backdrop for the text.

# 有機液肥製作

綠生機推廣中心

## 糖醋液的功效

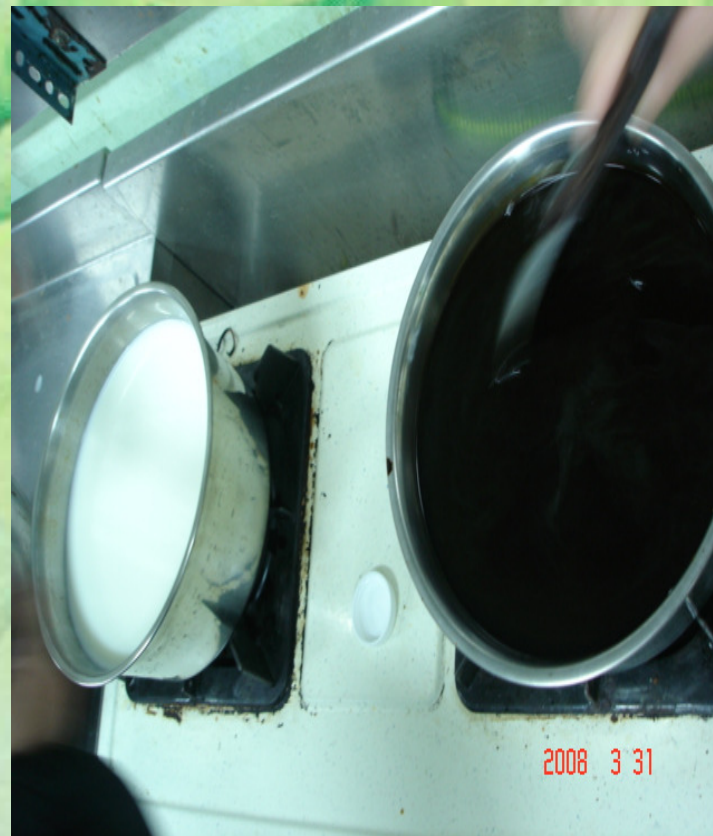
- 糖醋液也是非農藥防治法的一種，主要是將綜合微生物 (包含酵母菌、乳酸菌、放線菌、光合成菌及固氮菌等數十種具有不同功能之活性菌群) 加醣類 (碳源)、蛋白質 (氮源) 與釀造醋、米酒等作為原料，按適當比例混合醱酵而成，可當天然農藥使用，使蟲類消化不良而死，或聞其味而離開，達到忌避作用。

# 糖醋液的調製方法

- 一、材料
- 1.水 20l 無污染之山泉水或井水，如用自來水宜放置2天以上或煮沸冷卻再用。
- 2.黑糖(或糖蜜)2l 使用40℃熱水，較易溶解。
- 3.醋 2l 釀造醋(如米醋、水果醋等)。
- 4.酒 2l 酒精濃度為30%以上者為佳。
- 5.大豆 1kg 加水3公升煮約30分鐘，待降溫後備用。
- 6.綜合微生物 500cc選用強勢菌種，注意不要和30℃以上液體混合。



- 二、製造程序1.將黑糖 (或糖蜜) 倒入 40 °C 熱水中攪拌使其溶解，之後再加入醋、酒、大豆湯汁，最後加入綜合微生物 (注意這時的液體溫度不宜超過 30 °C 以上，以免微生物被燙死) 均勻攪拌混合，直至起泡，之後將之倒入容器 (不可用玻璃瓶) 內，栓緊蓋子或桶口，以紗布敷蓋，以繩子綁好後，放置陰冷處 (不可在 5 °C 以下之冷藏庫長期存放)。2.之後，每天早晚各攪拌一次，直到液面起泡為止，以促進醱酵。



- 3.因氣溫的關係，過了一段時日(泡製後約 15 ~ 30 天)之後會產生氣體，容器就會膨脹起來，此時宜將蓋子稍為鬆開，讓氣體排掉，再栓緊。
- 4.糖醋液成品的好壞，以是否有撲鼻的酸甘味來判斷。
- 5.糖醋液製成之後的使用期限，在常溫 (20 ~ 30 °C )下可保存 6 個月左右。



### 三、使用方法

- 1.由於有效微生物菌群怕強光，最好在陰天或在上午 9 時前及下午 3 時以後，或下毛毛雨時使用。
- 2.葉面噴施使用500～1000倍稀釋液，土壤灌注使用300～500倍液。



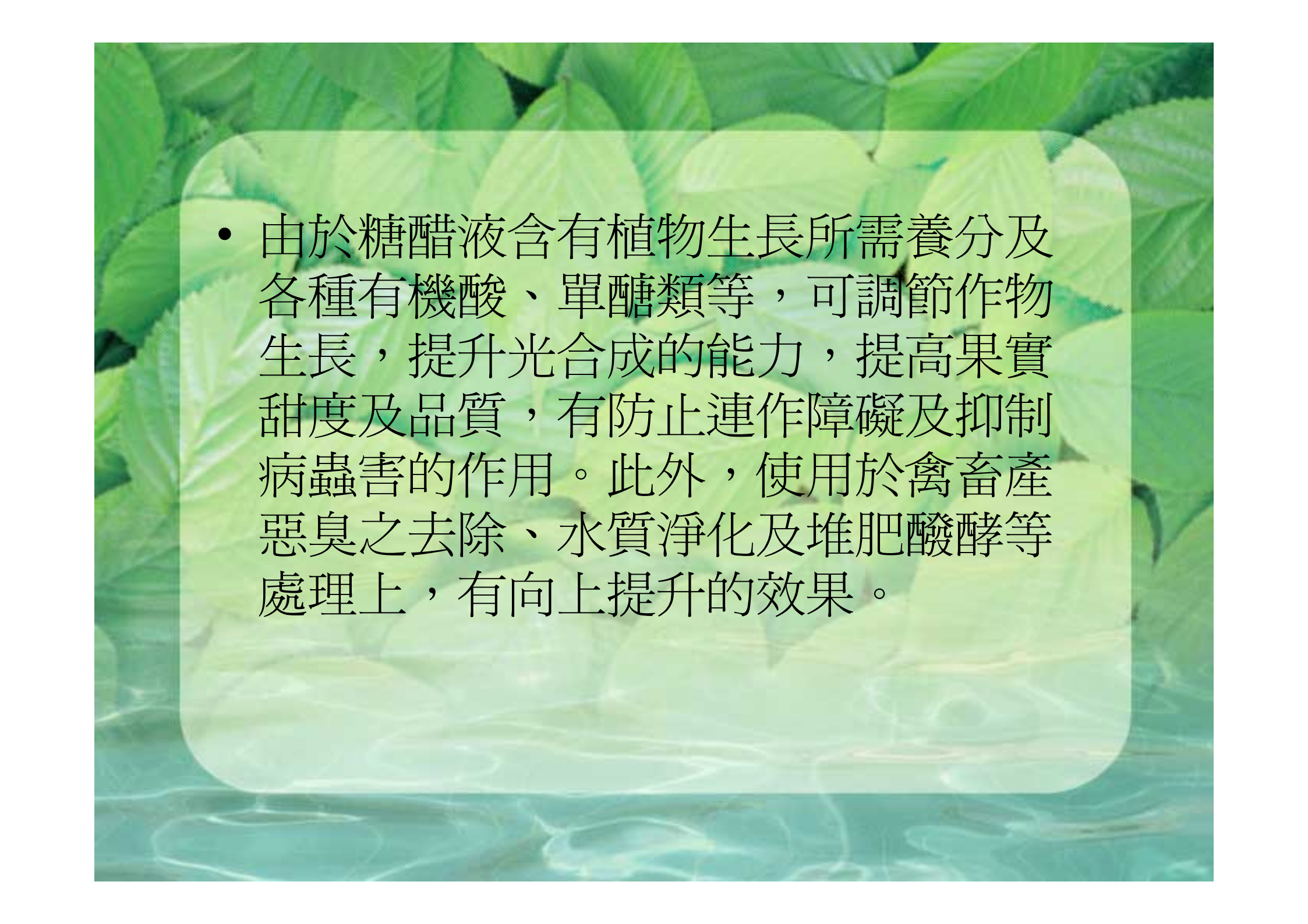
- 3.糖醋液主要用於預防病蟲害之發生，強化葉片保護膜角質層，防止病害菌的侵入。
- 4.為促進作物生長時可添加營養劑如海藻精等，為提高糖度可添加泡水之蚯蚓糞便、天然海鳥糞磷、礦石粉等，為防治病蟲害則添加大蒜、辣椒、魚腥草等。



## 防制效果

- 如將它稀釋成 **500** 倍液噴施於紅蜘蛛，擬尺蠖 **1** 至 **2** 天可見效，施用於小菜蛾幼蟲 **4** 天則見效。因其不含農藥成分，對人畜無害，昆蟲對它也不會產生抗藥作用，故可長期連續使用。為提高它的效果，可以另外添加艾草、苦楝、薄荷、香茅等天然植物萃取液。



- 
- 由於糖醋液含有植物生長所需養分及各種有機酸、單醣類等，可調節作物生長，提升光合成的能力，提高果實甜度及品質，有防止連作障礙及抑制病蟲害的作用。此外，使用於禽畜產惡臭之去除、水質淨化及堆肥醱酵等處理上，有向上提升的效果。