

Kỹ thuật bao trái cây trồng bằng giấy

Việc bao trái khi trồng cây ăn trái giúp trái cây cũng không bị côn trùng, sâu (sâu đục cuống, bọ xít, ruồi đục quả, bệnh thán thư, đốm nâu...) cắn, chích và làm vỏ trái cây màu sắc đậm, nhạt đẹp theo ý muốn, không có các vết rám do sâu bệnh hoặc bị sém nắng, không làm thay đổi chất lượng trái. Bao trái cũng làm giảm quả rụng do bị sâu bệnh gây, giảm số lần phun thuốc phòng trừ sâu bệnh, tăng năng suất cây trồng. Bao trái cũng làm giảm quả rụng do bị sâu bệnh gây, giảm số lần phun thuốc phòng trừ sâu bệnh, tăng năng suất cây trồng.

1. Nguyên tắc

– Nên bao trái sau 30 – 40 ngày sau đậu trái đối với chôm chôm, cam quýt. Sau 45 ngày sau đậu trái đối với nhãn, xoài, sầu riêng;

– Trước khi bao trái cắt tỉa những đé hoa còn sót không đậu quả, cắt bỏ các cành tăm, lá vô hiệu và những quả nhỏ đối với các giống trái chùm và phun thuốc trừ sâu bệnh 1 lượt để diệt hết trứng, sâu non và nấm bệnh có sẵn trên mặt trái;

– Dùng bao to bao nguyên chùm: chuối, nho, nhãn, vải, chôm chôm, cam quýt, xoài chùm...;

– Dùng bao nhỏ có kích thước phù hợp bao từng trái: xoài cát Hoà Lộc, bưởi, lê, ôi...;

– Dùng giấy có màu khác nhau để bao trái sẽ thu được những trái chín có màu đậm nhạt khác nhau;

– Nếu bao bằng túi nilon màu trắng trong, màu sắc tự nhiên của quả không thay đổi giống như khi không bao trái;

– Bên trong nilong có thể lót giấy báo để bao trái làm cho trái khi chín sẽ có vỏ màu sáng.

2. Kỹ thuật bao trái

– Lồng bao bên ngoài trái hoặc chùm trái theo chiều từ dưới lên, buộc miệng túi phía trên bằng dây mềm. Đầu dưới túi để hở tự nhiên (túi thủng 2 đầu) hoặc đục lỗ (nếu dùng túi hở 1 đầu) để thoát nước, tản nhiệt;

– Một số loại bao chuyên dụng được sản xuất có sẵn dây cột miệng túi.

a) Kỹ thuật bao trái ôi:

Dùng bao nylon có kích thước 15 x 20 cm, đục mỗi bao 10 – 15 lỗ nhỏ, trong đó có một số lỗ ở đáy bao để thoát nước đọng khi mưa hoặc tưới. Khi ổi ra trái được 15 – 20 ngày (trái cỡ 2 cm), phun xịt một đợt thuốc trừ sâu, chờ 3 – 5 ngày sau thì bao trái.

b) Kỹ thuật bao trái bưởi:

- Khi thu hoạch bưởi thường có trọng lượng từ 0,7 – 4kg;
- Khi quả bưởi lớn tới kích cỡ 2 – 3cm, dùng túi nilon có đường kính 20 – 40cm, dài 30 – 60cm để bao trái;
- Dùng giấy sẫm màu lót bên trong bao nilon thì khi chín, bưởi sẽ cho trái màu vàng nhạt rất đẹp.

c) Kỹ thuật bao trái xoài:

- Nếu trái thu hoạch có trọng lượng 200 – 300g thì dùng túi kích cỡ 10 – 15cm x 20 – 30cm;
- Nếu trái thu hoạch có trọng lượng 0,5 – 1,5kg thì dùng túi kích cỡ 15 – 20cm x 50 – 60cm;
- Khi quả xoài đạt kích cỡ 2cm, dùng túi nilon để bao trái;
- Có thể dùng giấy craft (loại giấy bao xi măng) lót thêm lớp giấy đen ở phía trong để bao loại xoài vỏ vàng;
- Dùng giấy trắng bao các giống xoài có vỏ màu đỏ khi chín.

d) Kỹ thuật bao buồng chuối:

- Khi các hoa chuối vừa nở hết, cắt phần hoa không có khả năng đậu quả sau, để vài ngày cho khô nhựa;
- Tùy số nải có trong buồng chuối, mỗi nải chuối cần khoảng 20cm chiều dài túi, dùng túi nilon dài 1,8 – 2,5m để bao trái.