

## Předsběrová analýza k 4.9. - 36. týden

Předsběrová analýza hroznů v 36. týdnu ukazuje velmi pozitivní vývoj zrání hroznů. U většiny odrůd se projevil pozitivní vzestup cukernatosti. Dynamika vzestupu cukernatosti bude v letošním roce velmi důležitá, protože velmi důležitým sklizňovým parametrem bude vztah mezi cukernatostí a obsahem kyselin. Hrozny bude vhodné sklízet dříve při dostatečném obsahu kyselin a vzestup cukernatosti může zajistit právě optimální vztah mezi cukernatostí a kyselinami.

Stále klesající trend vykazuje obsah kyseliny jablečné. Teplé počasí znamenalo výrazný pokles kyseliny jablečné. Z pohledu kvality hroznů by bylo optimální zachování obsahu kyseliny jablečné na obsahu 2-3 g/l u bílých odrůd. Riziko vysokého pH je nejmarkantnější u aromatických odrůd jako jsou Muškát moravský, Tramín a Müller Thurgau. Je důležité, že o této skutečnosti vinaři vědí a mohou na ni odpovídajícími technologickými postupy reagovat.

Hodnoty obsahu asimilovatelného dusíku jsou většinou ve velmi příznivých hodnotách, které naznačují, že nemusí být třeba přidávat výživu ve vysokém množství. Obsah je závislý na odrůdě a lokalitě.

Ročník 2015 se prozatím vyvíjí velmi příznivě a je možné očekávat dobrou kvalitu u bílých a modrých odrůd. Předsběrová analýza má za úkol upozornit na rizika spojené s kvalitou hroznů a umožnit tím zvolit vhodnou technologii zpracování hroznů.

### Předsběrová analýza hroznů - hodnoty z 36. týdne

Odrůda / naměřená hodnota	Cukernatost (°NM)	Glu+Fru (g/l)	Potencionální alkohol (%obj.)	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina jablečná (g/l)	YAN (mg/l)
<b>PODOBLAST VELKOPAVLOVICKÁ</b>							
MT	15,0	159,4	9,47	6,1	3,21	1,7	246
MT	15,5	161,0	9,56	6,3	3,38	3,7	267
MT	15,5	153,7	9,13	6,7	3,44	2,8	212
SG	14,0	136,8	8,13	14,4	2,90	7,9	85
SG	17,5	183,3	10,89	7,0	3,41	4,8	326
RR	10,0	97,5	5,79	20,8	2,85	10,1	102
VCR	19,0	191,3	11,37	5,1	3,59	2,5	242
MM	20,0	197,0	11,70	3,4	3,79	1,9	295
FR	19,0	195,9	11,64	7,0	3,39	3,8	232
FR	13,0	130,4	7,75	11,7	3,16	5,8	310
RM	18,0	175,6	10,43	8,0	3,36	3,7	324
RM	17,0	174,9	10,39	7,7	3,28	3,1	263
TC	14,0	136,6	8,12	9,1	3,10	4,5	240
TC	19,5	194,3	11,54	5,2	3,70	3,3	411
VZ	16,0	161,1	9,57	8,9	3,22	4,3	255
VZ	16,5	167,1	9,93	7,1	3,21	2,8	169
PA	17,5	179,4	10,66	6,9	3,45	3,4	214
CHA	17,5	179,2	10,65	9,2	3,34	5,9	307
CHA	15,0	153,3	9,11	11,6	3,15	7,1	235

Odrůda / naměřená hodnota	Cukernatost (°NM)	Glu+Fru (g/l)	Potencionální alkohol (%obj.)	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina jablečná (g/l)	YAN (mg/l)
<b>PODOBLAST MIKULOVSKÁ</b>							
MT	16,5	176,7	10,50	5,6	3,25	1,7	205
SG	17,5	182,0	10,81	10,5	3,01	6,3	196
RR	12,0	130,0	7,73	16,2	2,79	8,3	214
FR	18,0	181,6	10,79	7,4	3,29	2,9	190
RM	18,0	177,6	10,55	7,1	3,41	3,0	248
RM	18,5	191,5	11,38	5,9	3,47	2,8	245
MP	13,0	149,1	8,86	4,2	3,41	1,8	91
TC	19,0	191,5	11,38	6,4	3,33	2,9	246
TC	18,0	185,7	11,03	6,4	3,39	3,9	276
ZW	18,0	184,1	10,94	7,1	3,18	2,0	178
RB	18,0	187,3	11,13	7,2	3,21	2,7	147
CHA	17,5	180,5	10,72	7,7	3,46	4,6	234
MM	17,0	181,9	10,81	4,1	3,50	2,2	218
VZ	15,0	154,3	9,17	9,0	3,15	3,5	224
<b>PODOBLAST SLOVÁCKÁ</b>							
MT	14,5	150,2	8,93	7,6	3,24	3,7	145
SG	13,0	129,6	7,70	15,2	3,04	9,1	250
RR	10,5	106,8	6,35	19,1	2,97	11,3	227
FR	13,0	128,3	7,63	11,0	3,16	5,2	228
TC	14,0	139,8	8,31	8,6	3,44	5,6	372
CHA	16,0	159,4	9,47	10,3	3,35	6,9	346
RM	17,0	168,8	10,03	9,3	3,38	5,4	266
<b>PODOBLAST MALOKARPATSKÁ (SK)</b>							
MT	18,0	184,1	10,94	4,4	3,53	1,7	261
RR	17,0	165,6	9,84	8,9	3,22	3,7	221
FR	19,0	197,4	11,73	6,9	3,21	3,4	231
SG	15,5	162,4	9,65	6,9	3,26	3,1	234
TC	21,0	214,8	12,76	4,1	3,44	1,6	210
VZ	17,0	176,8	10,51	5,4	3,27	2,0	174

**Cukernatost odrůdy Müller Thurgau dle podoblastí  
(°NM)**

