

## Předsběrová analýza k 9. 10. - 41. týden

Ve vinicích začíná naplno sklizeň modrých odrůd pro výrobu červených vín. Analýzy hroznů ve 41. týdnu proto nabízí přehled kvality vybraných modrých moštových odrůd.

Cukernatost představuje zcela optimální vývoj z pohledu potenciálního obsahu alkoholu v červených vínech, který se pohybuje okolo 13 obj.%. Vysoký obsah cukru však může představovat také rizika, zejména zůstane-li ve formě zbytkového cukru ve víně. Může podporovat rozvoj negativních bakterií a kvasinek.

Obsah kyseliny jablečné je sice velmi nízký, ale jablečno-mléčnou fermentaci je vhodné provádět i při těchto hodnotách, aby bylo víno mikrobiálně stabilní. Vhodná je společná inokulace kvasinek a bakterií.

Z pohledu kvality je v moštu velmi dobrá hodnota pH. Ve vínech by měla bez problémů probíhat jablečno-mléčná fermentace a stabilizace barviv. Hodnota pH by příliš neměla podporovat rozvoj negativních mikroorganismů.

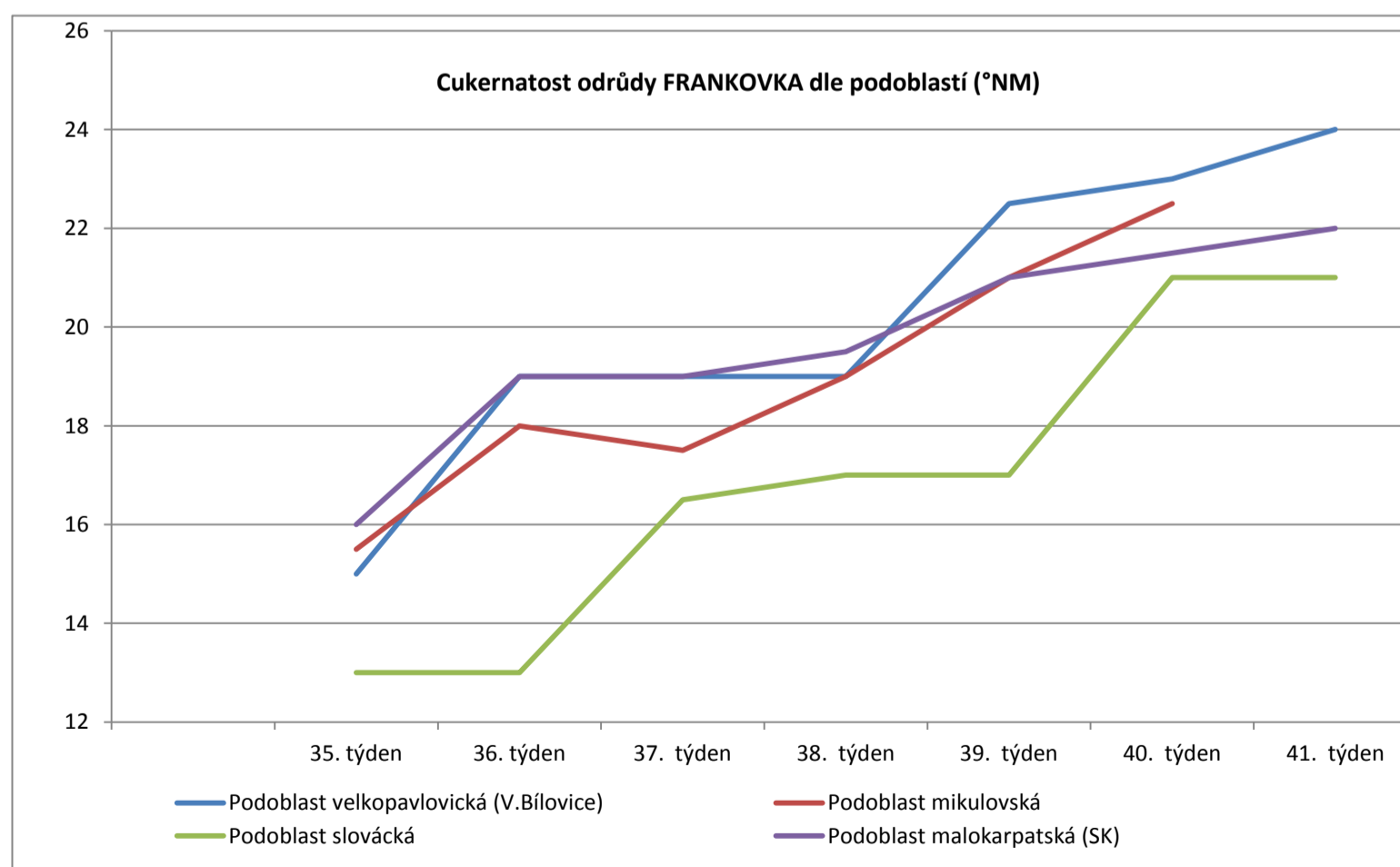
Při výrobě červených vín nebývají problémy s kvašením, protože dochází k extrakci asimilovatelného dusíku ze všech částí bobule a postupně během macerace. I u některých modrých odrůd je však nízký obsah amonné formy dusíku. Pokud by se objevovaly problémy s kvašením, je třeba upravit obsah amonné formy dusíku. Vysoké teploty při ohřevu vinifikátorů mohou rovněž způsobovat poruchu kvašení.

Kvalitu modrých odrůd, pro výrobu červených vín, je možné ohodnotit jako vynikající. V bobulích je také vysoký obsah antokyanových barviv. Optimální pH bude pozitivně působit na stabilizaci barviv a harmonizaci taninů.

Vysoký obsah antokyanových barviv je třeba zohlednit při výrobě klaretů a růžových vín. Barviva se totiž z bobulí uvolňují rychleji než jsme byli z minulých ročníků zvyklí.

Vynikající kvalitu vín slibují odrůdy Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, a Rulandské modré a Merlot, které budou většinou sklizené v kategorii výběru z bobulí.

Předsběrová analýza hroznů - hodnoty z 41. týdne									
Odrůda / naměřená hodnota	Oblast sběru	Cukernatost (°NM)	Glu+Fru (g/l)	Potencionální alkohol (%obj.)	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina jablečná (g/l)	Ammonia (mg/l)	YAN (mg/l)
<b>PODOBLAST VELKOPAVLOVICKÁ</b>									
FR	Velké Bílovice	24,0	240,9	14,32	5,0	3,45	3,7	78	334
FR	Čejkovice	21,5	219,6	13,05	6,2	3,45	3,2	132	400
RM	Čejkovice	25,5	253,5	15,06	5,4	3,54	4,2	98	372
RM	Velké Bílovice	23,5	239,5	14,23	4,5	3,43	2,8	80	337
<b>PODOBLAST MIKULOVSKÁ</b>									
FR	Lednice	19,0	192,1	11,41	5,8	3,4	2,1	58	194
ZW	Lednice	21,5	220,8	13,12	5,2	3,26	1,3	53	194
RM	Lednice	23,5	235,3	13,98	4,6	3,52	2,3	55	237
CM	Lednice	16,0	158,6	9,42	4,2	3,47	1,3	49	169
AN	Lednice	21,0	213,4	12,68	6,7	3,26	2,9	14	103
MER	Lednice	23,0	230,0	13,67	4,1	3,56	1,9	7	109
<b>PODOBLAST SLOVÁCKÁ</b>									
FR	Sudoměřice	21,0	211,5	12,57	4,9	3,48	2,7	82	309
<b>PODOBLAST MALOKARPATSKÁ (SK)</b>									
FR	Svatý Jur	22,0	223,5	13,28	4,1	3,33	2,1	33	165



Cukernatost Frankovka	35. týden	36. týden	37. týden	38. týden	39. týden	40. týden	41. týden
Podoblast velkopavlovická (V. Bílovice)	15,0	19,0	19,0	19,0	22,5	23,0	24,0
Podoblast mikulovská	15,5	18,0	17,5	19,0	21,0	22,5	
Podoblast slovácká	13,0	13,0	16,5	17,0	17,0	21,0	21,0
Podoblast malokarpatská (SK)	16,0	19,0	19,0	19,5	21,0	21,5	22,0