

NABÍDKA

- **Monitoring kvalitativních parametrů hroznů**
- **Doporučení termínu způsobu sklizně**

Vědecký tým

vedoucí týmu

doc. Ing. Pavel Pavloušek, Ph.D.

Ing. Lenka Tomášková

Ing. Michal Kumšta

STANOVENÍ TERMÍNU SKLIZNĚ HROZNŮ PRO VÝROBU JAKOSTNÍCH A PŘÍVLASTKOVÝCH VÍN

POPIS PRODUKTU

Nabízíme možnost pravidelného monitorování kvalitativních parametrů hroznů během zrání. Od zaměkání hroznů dochází v bobulích k výrazným biochemickým změnám. Výrobce vína očekává od pěstitele dodávku hroznů předem definované kvality. Pravidelné monitorování hlavních kvalitativních parametrů hroznů umožní optimalizovat termín sklizně na základě požadavků výrobců vína a jednotlivých typů vína. S monitorováním kvalitativních parametrů hroznů během zrání existují na ústavu vinohradnictví a vinařství 15leté praktické zkušenosti.

Monitorování kvalitativních parametrů hroznů je optimální zahájit v polovině srpna. Na základě mnoha prováděných výzkumů začíná v tuto dobu docházet k nejvýraznějším změnám obsahových látek, které také umožní nejlépe predikovat vývoj kvalitativních parametrů a tím také termín sklizně. V posledním období se začíná výrazně využívat plně mechanizovaný způsob sklizně. Mechanizovaný způsob sklizně je vhodný pro určité typy vína, odrůdy a také parametry zralosti. Na základě monitoringu kvalitativních parametrů je možné doporučit také vhodný způsob sklizně.

Analýza se provádí na 150 náhodně vybraných bobulích. V moštu se stanovují následující parametry: cukernatost, obsah titrovatelných kyselin, hodnota pH, obsah kyseliny jablečné, obsah kyseliny vinné, obsah asimilovatelného dusíku, sensorické hodnocení aromatické a fenolické zralosti. Pěstitel dodává vzorky hroznů v pravidelných týdenních intervalech. Na základě předem definované, požadované kvality hroznů, mu následně bude navržen optimální termín a způsob sklizně.

VYUŽITELNOST PRODUKTU V PRAXI

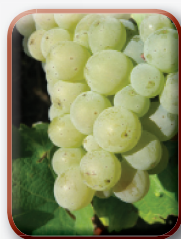
Analýza je určena pro pěstitele hroznů a výrobce vína a je využitelná každoročně na všech viničních plochách v České republice k optimalizaci termínu sklizně hroznů ve vztahu k očekávané kvalitě.

Hodnocení obsahu kyseliny jablečné během zrání hroznů a naznačené vývojové změny.

Odrůda	22. 8. 2011	29. 8. 2011	Rozdíl Mezi 22. 8. a 29. 8.	5. 9. 2011	Rozdíl Mezi 29. 8. a 5. 9.
Müller Thurgau	4,75	2,65	-2,10	3,04	+0,39
Ryzlink rýnský	14,19	6,05	-8,14	5,31	-0,74
Ryzlink vlašský	12,09	9,06	-3,03	2,97	-6,09
Sauvignon	12,01	5,85	-6,16	5,18	-0,67
Modrý Portugal	14,19	3,84	-10,35	4,16	+0,32
Frankovka	8,71	5,00	-3,71	4,45	-0,55

Doporučený obsah asimilovatelného dusíku v závislosti na cukernatosti hroznů.

cukernatost ve °Brix	cukernatost ve °NM	potřebný YAN v mg/l
21	20,2	200
23	22,4	250
25	24,7	300



Optimální aromatická
zralost hroznů
u Sauvignonu blanc.



Fenolická zralost
hroznů v závislosti
na zbarvení semen.