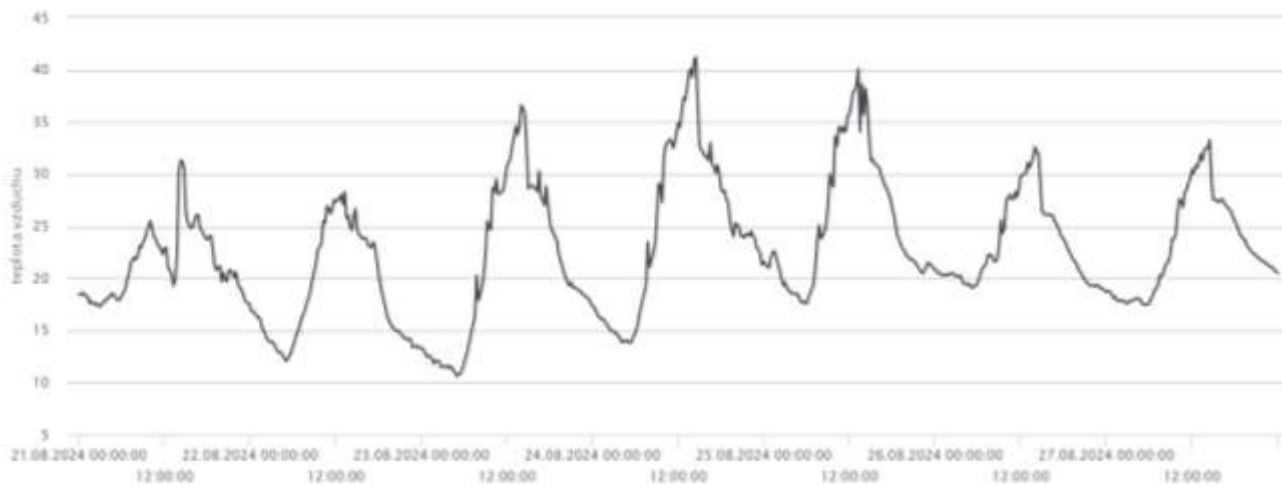


Komentář předsběrová analýza 35. týden (26.8.-1.9. 2024)

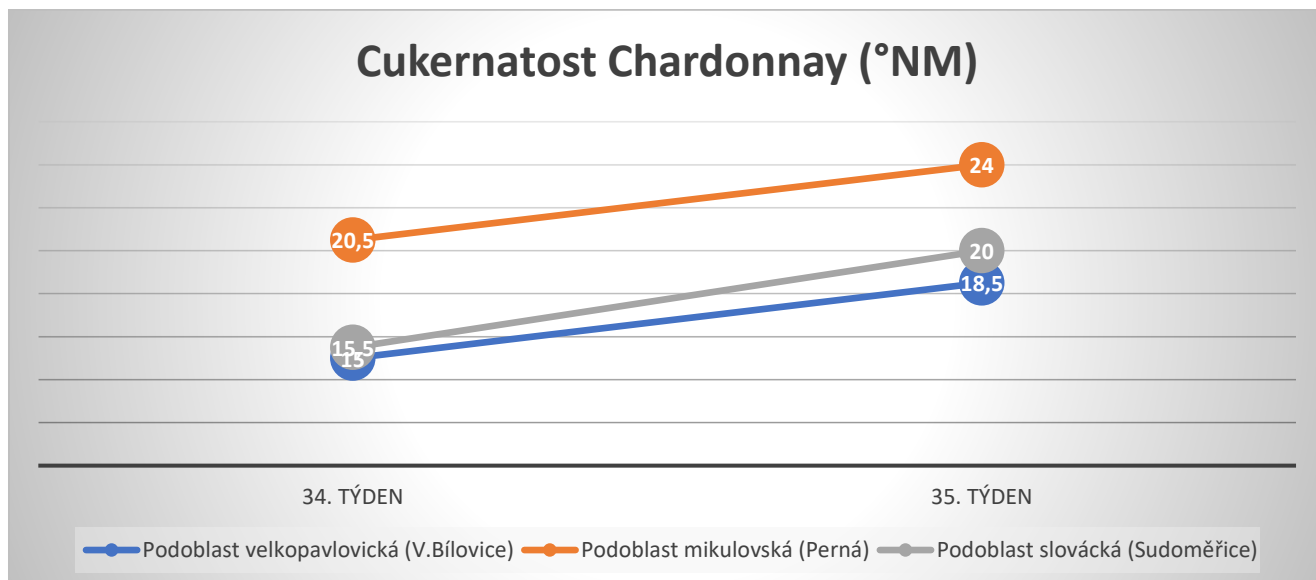
Počasí zůstává beze změny a výhledově bude v následujícím týdnu stejné počasí, jako celý srpen. Očekáváme opět teploty kolem 30 °C, beze srážek, které by se místy mohly objevit až na konci nadcházejícího týdne.

V prvním grafu z meteostanice v Čejkovicích vidíme, že teplota vzduchu dosahovala o víkendu až ke 40 °C



U všech odrůd probíhá pozitivní posun zralosti. Horké počasí zvyšuje cukernatost a to tak, že v průměru bylo zvýšení u bílých odrůd o 3,3 °NM.

V grafu sledujeme týdenní nárůst cukernatosti u odrůdy Chardonnay napříč podoblastmi.



Sledování vývoje modrých odrůd začne od příštího týdne. Nyní máme první rozborů z Lednice, Dyje a ze slovenských Šenkvic. Průměrná cukernatost sledovaných odrůd Frankovky, Rulandského modrého, Zweigeltrebe a Svatovavříneckého je 19,8 °NM.

Vzhledem k tomu, že předpověď hlásí i dále teploty nad 30 °C a na toto období nezvykle teplé noci kolem 20 °C, bude dále narůstat cukernatost, klesat obsah titrovatelných kyselin, odbourávat kyselina jablečná již na keři. V důsledku toho dochází ke zvyšování pH, což není žádoucí pro průběh zdravého kvašení. Může také díky horkému počasí nastat to, že v hroznech mohou být zvýšené obsahy fenolických látek.

Kyselina vinná průměrně za týden klesla o 0,5 g/l, s tím souvisí i pokles celkových titrovatelných kyselin o 1,6 g/l u bílých odrůd. Kyselina jablečná se snížila o 0,9 g/l. Díky teplým nocím se poměry organických kyselin posunují do příznivých poměrů.

Průměrné hodnoty pH jsou 3,3 u bílých odrůd, zaznamenali jsme vzestup o 0,1, což souvisí s mírným úbytkem kyseliny vinné. Bude důležité se řídit hodnotou pH v moštu a případně mošt dokyselit kyselinou vinnou a jablečnou.

Pokračuje především sběr odrůd Müller Thurgau a Muškát moravský, začínají se ale také sbírat Rulandské šedé a bílé, Tramín červený a Chardonnay.

Vloni jsme poprvé do předsběrové analýzy zařadili i Znojemskou podoblast. I letos hrozny analyzuje laboratoř ve Znojmě. V porovnání s ostatními sledovanými podoblastmi pozorujeme u všech odrůd vyšší titrovatelné kyseliny, vyšší obsah kyseliny vinné a díky tomu mnohem příznivější hodnoty pH.

Odrůda	Oblast sběru	Cukernatost (°NM)	Glu+Fru (g/l)	Potenciální alkohol (% obj.)	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina vinná (g/l)	Kyselina jablečná (g/l)	Ammonia (mg/l)	YAN (mg/l)
PODOBLAST VELKOPAVLOVICKÁ										
Odrůda	Oblast sběru	Cukernatost (°NM)	Glu+Fru (g/l)	Potenciální alkohol (% obj.)	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina vinná (g/l)	Kyselina jablečná (g/l)	Ammonia (mg/l)	YAN (mg/l)
MT	Velké Bílovice	18,5	192,4	11,4	5,3	3,48	7,1	2,3	53	199
MT	Čejkovice	posbíráno								
VZ	Velké Bílovice	19,5	199,5	11,9	5,8	3,46	8,6	1,6	108	292
VZ	Čejkovice	18,5	190,8	11,3	6,3	3,26	8,2	1,2	49	140
TČ	Velké Bílovice	19,0	194,7	11,6	5,2	3,70	6,3	3,2	99	339
TČ	Čejkovice	19,0	196,5	11,7	5,4	3,40	7,1	1,8	94	252
SG	Velké Bílovice	20,5	213,4	12,7	8,0	3,37	6,1	5,2	116	368
SG	Čejkovice	16,5	178,0	10,6	8,5	3,19	7,4	4,5	49	154
RR	Velké Bílovice	15,0	160,9	9,6	9,3	3,05	9,2	3,6	83	169
RR	Čejkovice	14,5	148,4	8,8	11,7	3,05	11,2	4,8	129	234
CHA	Velké Bílovice	18,5	194,7	11,6	7,6	3,42	7,8	3,6	58	208
CHA	Čejkovice	17,0	171,5	10,2	10,5	3,29	8,1	5,8	92	235

ZW	Čejkovice	17,5	186,7	11,1	6,8	3,33	8,5	2,3	86	246
PODOBLAST MIKULOVSKÁ										
Odrůda	Oblast sběru	Cukernatost (°NM)	Glu+Fru (g/l)	Potenciální alkohol (% obj.)	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina vinná (g/l)	Kyselina jablečná (g/l)	Ammonia (mg/l)	YAN (mg/l)
MT	Mikulov	posbíráno								
MT	Lednice	20,0	208,8	12,4	5,4	3,36	6,8	1,2	23	109
VZ	Mikulov	18,5	186,8	11,1	8,9	3,38	8,7	3,9	32	107
VZ	Lednice	19,0	195,5	11,6	8,0	3,09	9,9	1,8	31	87
TČ	Perná	22,5	230,5	13,7	4,4	3,59	5,7	2,5	16	126
TČ	Lednice	20,5	211,1	12,6	5,5	3,29	7,3	1,0	46	124
SG	Mikulov	21,5	222,1	13,2	6,1	3,32	6,7	2,7	28	133
SG	Lednice	22,0	227,7	13,5	7,4	3,09	8,2	2,3	27	79
RR	Bavory	13,5	145,1	8,6	11,9	3,02	10,7	4,8	91	145
RR	Lednice	17,5	180,9	10,8	9,1	3,00	8,8	3,2	28	64
CHA	Perná	24,0	241,0	14,3	6,2	3,58	7,4	3,0	47	192
CHA	Lednice	22,0	224,4	13,3	6,8	3,32	6,7	2,9	11	87
FR	Lednice	17,5	176,1	10,5	7,8	3,20	8,7	2,3	25	89
RM	Lednice	21,0	213,6	12,7	6,6	3,35	7,6	2,2	37	144
PODOBLAST SLOVÁCKÁ										
Odrůda	Oblast sběru	Cukernatost (°NM)	Glu+Fru (g/l)	Potenciální alkohol (% obj.)	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina vinná (g/l)	Kyselina jablečná (g/l)	Ammonia (mg/l)	YAN (mg/l)
VZ	Strážnice	19,0	195,9	11,6	6,7	3,34	6,8	3,1	33	135
PA	Sudoměřice	22,0	223,1	13,3	6,8	3,31	6,7	3,9	112	322
SG	Strážnice	18,5	195,1	11,6	8,3	3,28	7,0	4,7	52	169
RR	Petrov	15,5	162,0	9,6	8,7	3,22	8,7	3,6	88	174
CHA	Strážnice	20,0	207,2	12,3	8,1	3,35	6,8	4,3	25	112
PODOBLAST MALOKARPATSKÁ (SK)										
Odrůda	Oblast sběru	Cukernatost (°NM)	Glu+Fru (g/l)	Potenciální alkohol (% obj.)	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina vinná (g/l)	Kyselina jablečná (g/l)	Ammonia (mg/l)	YAN (mg/l)
MT	Šenkvice	19,0	197,5	11,7	4,8	3,49	5,4	2,1	6	99
VZ	Šenkvice	19,5	195,0	11,6	5,7	3,46	7,0	2,1	29	131
TČ	Šenkvice	21,0	215,9	12,8	4,2	3,54	5,4	1,7	16	121

SG	Šenkvice	21,0	221,6	13,2	6,1	3,26	6,2	2,6	22	115
RR	Šenkvice	17,5	180,8	10,7	9,0	3,11	8,2	3,7	23	68
MM	Šenkvice	19,0	198,5	11,8	6,0	3,38	7,1	2,2	58	196
RŠ	Šenkvice	22,5	232,2	13,8	5,0	3,50	4,9	2,6	21	137
DĚV	Šenkvice	22,0	226,9	13,5	4,7	3,33	7,3	0,9	36	142
FR	Šenkvice	19,0	203,2	12,1	7,4	3,13	7,2	2,8	16	93
RM	Šenkvice	21,5	224,0	13,3	5,3	3,53	4,4	3,4	19	144
PODOBLAST ZNOJEMSKÁ										
Odrůda	Oblast sběru	Cukernatost (°NM)	Glu+Fru (g/l)	Potenciální alkohol (% obj.)	Titrovatelné kyseliny (g/l)	pH	Kyselina vinná (g/l)	Kyselina jablečná (g/l)	Ammonia (mg/l)	YAN (mg/l)
SG	Dobšice	19,0	185,8	11,0	8,9	2,94	9,2	2,8	-	154
TČ	Dobšice	20,0	194,9	11,6	6,4	3,16	7,8	1,7	-	195
NG	Dobšice	20,5	202,7	12,0	7,8	3,01	7,9	2,2	-	151
RŠ	Dobšice	15,5	157,6	9,4	9,5	2,89	9,4	2,9	-	162
RR	Dobšice	12,0	124,2	7,4	10,7	2,77	11,9	2,8	-	97
RV	Dobšice	15,0	150,9	9,0	9,4	2,92	10,0	2,6	-	137
MT	Dobšice	19,5	197,0	11,7	6,3	3,14	7,4	1,6	-	161
VZ	Dyje	16,0	164,4	9,8	9,0	2,91	11,0	2,0	-	156
SV	Dyje	18,5	189,4	11,3	8,5	2,95	9,2	2,8	-	203