

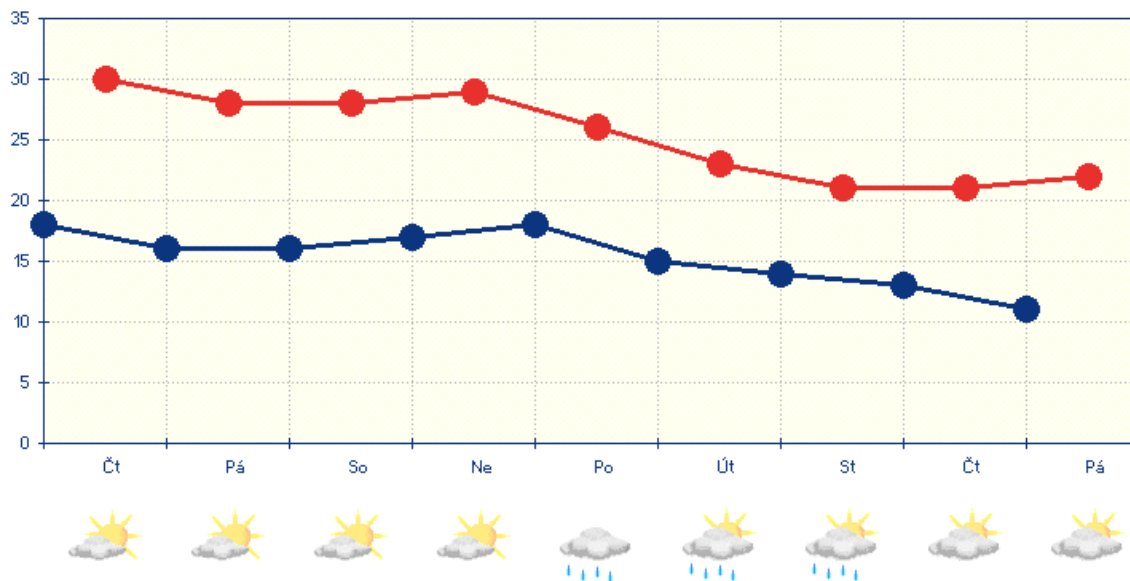
Komentář předsběrová analýza 36. týden 2024

Předsběrovou analýzu děláme již třetí týden a nenastala žádná změna, co se týče počasí. Výhledově konstantní předpověď až do neděle, na toto období nadprůměrné teploty kolem 30 °C a beze srážek.

Jak můžeme vidět na obrázku, v pondělí je ale predikován zlom, pokles denních i nočních teplot postupně až o 10 °C a srážkově bohatší období.

Předpokládaný vývoj počasí v ČR od čtvrtka 5. 9. do pátku 13. 9. 2024

Vydáno dne 4. 9. 2024



Níže uvedený graf uplynulých týdenních teplot je z meteostanice ve Velkých Bílovicích z trati Zadní Hora a je podobný i v ostatních lokalitách. Opět vidíme vyrovnané denní i noční teploty.



Údaje byly získány z webových stránek firmy AMET-sdružení Litschmann & Suchý <http://www.amet.cz/>.

Horké a slunečné počasí s nedostatkem srážek může v některých lokalitách způsobovat stres révy. Může se projevat výraznější ztráta vody, bobule se scvrkávají a koncentruje se cukernatost. Současně s tím dochází k snížení výlisnosti a celkovému poklesu výnosu.

Pokud dojde k předpovídanému snížení nočních teplot, může to znamenat pozitivní posun v aromatické zralosti bobulí. Dále stále ale dochází k výraznějšímu prodýchávání kyseliny jablečné, někde se objevují nepříznivé poměry kyseliny vinné a jablečné, celkový pokles titrovatelných kyselin a s tím související zvyšování hodnoty pH.

Posbírány jsou odrůdy Müller Thurgau, stále se sbírají se Sauvignon, Chardonnay, Tramín červený a pomalu se začíná se sběrem Veltlínského zeleného. Oproti minulému týdnu napříč všemi bílými odrůdami narostla cukernatost o 1,5 °NM. Nejvyšší cukernatosti dosahují odrůdy v Malokarpatské a Mikulovské podoblasti, průměrně přes 21°NM. Nejvyšší průměrný týdenní nárůst cukernatosti jsme zaznamenali ve Velkopavlovické podoblasti a to 2,7 °NM.

Titrované kyseliny za týden naopak průměrně klesly u bílých odrůd z 7,3 g/l na 6,7 g/l. Kyselina vinná klesla o 0,3 g/l a stále dochází k poklesu, tzv. prodýchání kyseliny jablečné o 0,6 g/. Množství kyselin obsažených v hroznech a následně v moštu je pro výrobu kvalitního vína stěžejní. Nejen z technologického hlediska. Ovlivňují chuťové a aromatické látky a celkovou komplexnost vína.

Pozorujeme u některých odrůd v některých podoblastech, že pH začíná překračovat hodnotu 3,5. To již může být rizikové z hlediska růstu nežádoucích mikroorganismů, a proto je důležité při zpracování hroznů přihlížet k hodnotě pH. V takovém případě doporučujeme úpravu pH, jeho snížení pomocí přídatku kyseliny vinné. Pokud je nízká i kyselina jablečná, je vhodné mošt dokyselit ještě před fermentací kyselinou vinnou a jablečnou v poměru 1:1.

Tento týden jsme začali i se sběrem modrých odrůd, konkrétně Rulandského modrého a Zweigeltrebe a Frankovky. První analytiky ukazují, že počasí naopak může být pozitivní pro modré odrůdy. Ty mohou letos dosahovat vyšších cukernatostí v případě zdravé suroviny a žádoucích fenolických látek. Průměrná cukernatost napříč odrůdami je 19,9°NM. Obsah titrovatelných kyselin je průměrně 7,5 g/l.

Předsběrová analýza hroznů 36. týden 02.09. – 08.09. 2024

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										
MT	Velké Bílovice	posbíráno								
MT	Čejkovice	posbíráno								
VZ	Velké Bílovice	23,5	233,1	13,9	5,0	3,52	7,4	1,0	78	241
VZ	Čejkovice	17,0	178,9	10,6	6,9	3,20	8,3	1,3	78	183
TČ	Velké Bílovice	22,0	221,9	13,2	4,5	3,78	6,0	1,9	98	331
TČ	Čejkovice	22,5	229,2	13,6	5,0	3,58	7,0	1,5	123	357
SG	Velké Bílovice	posbíráno								
SG	Čejkovice	posbíráno								
RR	Velké Bílovice	19,0	194,0	11,5	7,6	3,20	8,5	2,5	112	263
RR	Čejkovice	16,0	166,9	9,9	9,7	3,06	10,8	2,6	116	211
CHA	Velké Bílovice	21,5	220,7	13,1	6,6	3,50	6,9	2,4	67	244
CHA	Čejkovice	20,0	205,4	12,2	6,8	3,53	6,1	3,1	68	236
FR	Čejkovice	21,0	211,8	12,6	7,6	3,42	6,9	3,4	116	398
RM	Velké Bílovice	23,0	232,0	13,8	6,5	3,36	6,7	2,5	25	133
RM	Čejkovice	21,0	213,8	12,7	6,5	3,63	6,0	3,0	123	373
ZW	Velké Bílovice	20,0	209,1	12,4	6,5	3,19	8,3	1,4	44	168
ZW	Čejkovice	19,0	196,1	11,7	6,5	3,40	6,7	2,1	97	267
CSG	Čejkovice	17,0	177,6	10,6	9,7	3,06	6,9	4,8	67	144
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	posbíráno								
VZ	Mikulov	22,5	229,5	13,6	5,2	3,70	8,2	2,2	60	221
VZ	Lednice	24,0	250,6	14,9	6,5	3,06	8,9	1,0	40	127
TČ	Perná	24,5	243,9	14,5	4,2	3,74	7,2	1,6	37	181
TČ	Lednice	22,0	232,0	13,8	4,7	3,41	7,1	1,0	46	188

SG	Mikulov	posbíráno								
SG	Lednice	19,0	197,7	11,8	7,0	3,15	7,4	2,3	45	116
RR	Bavory	18,5	187,5	11,1	8,9	3,08	9,6	3,0	76	176
RR	Lednice	21,0	218,1	13,0	6,8	3,08	7,5	1,9	32	108
CHA	Perná	posbíráno								
CHA	Lednice	21,5	225,8	13,4	6,5	3,29	7,5	2,3	28	126
FR	Mikulov	23,0	228,5	13,6	7,0	3,27	9,5	2,0	13	88
FR	Lednice	18,0	189,9	11,3	7,1	3,23	8,1	2,5	24	112
RM	Lednice	24,0	251,4	14,9	5,5	3,50	6,2	2,0	59	225
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	23,0	233,8	13,9	5,2	3,48	6,3	2,0	20	129
PA	Petrov	22,0	224,3	13,3	6,1	3,46	6,2	3,5	82	266
RR	Petrov	18,5	185,7	11,0	9,0	3,13	9,3	3,3	99	240
SG	Strážnice	21,0	215,7	12,8	7,2	3,20	6,6	3,7	41	153
CHA	Strážnice	18,5	189,3	11,2	10,5	3,27	7,5	5,9	108	303
FR	Sudoměřice	19,5	198,1	11,8	8,5	3,20	8,6	3,7	38	135
RM	Sudoměřice	18,0	181,6	10,8	9,4	3,28	7,8	4,5	82	221
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	posbíráno								
VZ	Šenkvice	posbíráno								
TČ	Šenkvice	23,5	243,9	14,5	3,4	3,43	3,8	0,5	62	210
SG	Šenkvice	posbíráno								
RR	Šenkvice	19,0	197,0	11,7	5,5	3,27	3,5	2,6	40	146
MM	Šenkvice	posbíráno								
FR	Šenkvice	21,5	223,1	13,3	5,4	3,28	3,8	2,5	18	128
DĚV	Šenkvice	21,5	223,9	13,3	3,9	3,31	3,5	0,8	56	184
RV	Šenkvice	22,0	231,9	13,8	3,7	3,76	2,6	2,9	27	176
PA	Šenkvice	23,5	243,6	14,5	4,3	3,39	3,5	1,7	59	219

HRON	Šenkvice	21,0	220,5	13,1	5,6	3,56	7,0	2,7	82	256
NITRA	Šenkvice	19,0	195,5	11,6	6,4	3,37	7,7	2,4	14	106
SV	Šenkvice	19,5	205,6	12,2	5,0	3,44	2,9	3,1	26	160
PODOBLAST VELKOPAVLOVICKÁ ŠLECHTITELKA										
RM	Velké Pavlovice	25,5	256,6	15,3	5,3	3,56	6,6	1,9	37	163
ZW	Velké Pavlovice	20,5	212,4	12,6	6,4	3,38	7,6	2,2	49	181
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	20,0	201,9	12,0	7,4	3,02	7,5	2,0	-	139
TČ	Dobšice	20,0	201,0	11,9	6,0	3,29	7,4	1,7	-	255
NG	Dobšice	21,0	211,5	12,6	7,7	3,19	8,1	2,8	-	246
RŠ	Dobšice	18,0	183,9	10,9	7,8	2,98	9,5	1,3	-	138
RR	Dobšice	14,0	149,1	8,9	8,1	2,88	9,4	1,4	-	116
RV	Dobšice	17,5	183,9	10,9	8,6	2,99	8,6	2,3	-	106
MT	Dobšice	20,9	216,1	12,8	5,3	3,27	5,7	1,0	-	147
VZ	Dyje	19,0	192,2	11,4	7,4	3,11	10,0	1,5	-	187
SV	Dyje	20,0	204,5	12,2	8,2	2,98	9,3	2,0	-	116