

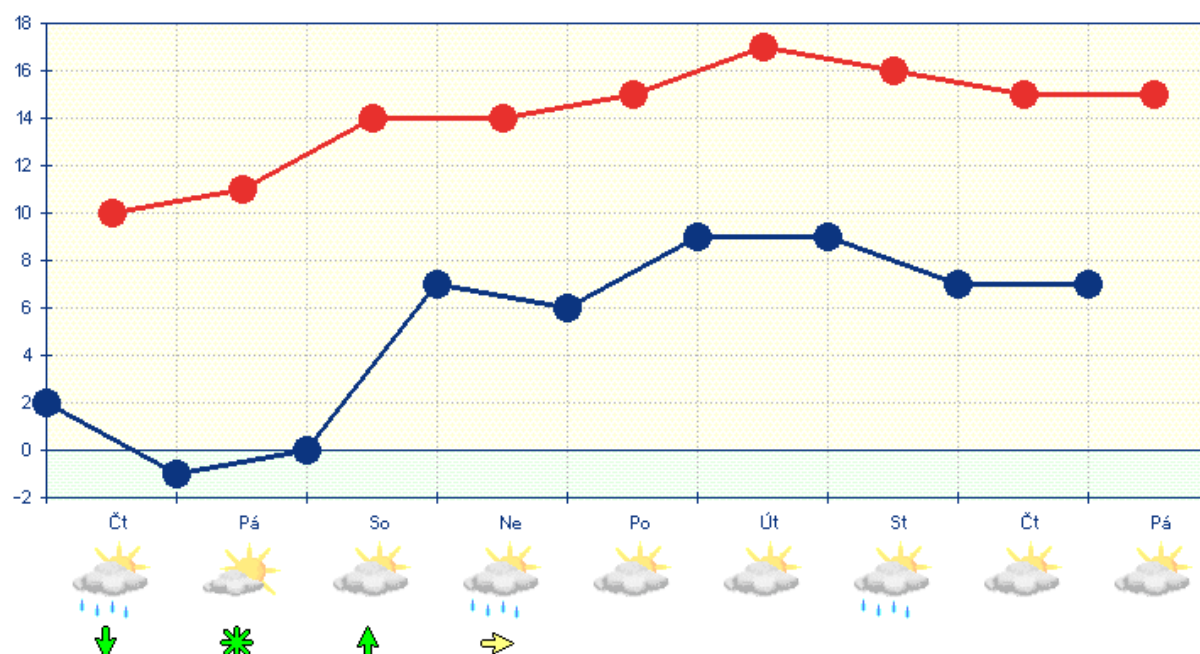
Komentář k předsběrové analýze

40. týden 2025

Následující dny dle předpovědi bude ovlivňovat příliv studeného vzduchu, proto dojde k citelnému ochlazení a noční teploty mohou klesnout o víkendu až pod bod mrazu. Přes den dojde k vyjasnění, denní teploty se budou pohybovat v rozmezí 10–14, postupně až 17 °C. Převládat by mělo polojasno až oblačno s možností minimálních přeháněk.

Předpokládaný vývoj počasí v ČR od čtvrtka 2. 10. do pátku 10. 10. 2025

Vydáno dne 1. 10. 2025

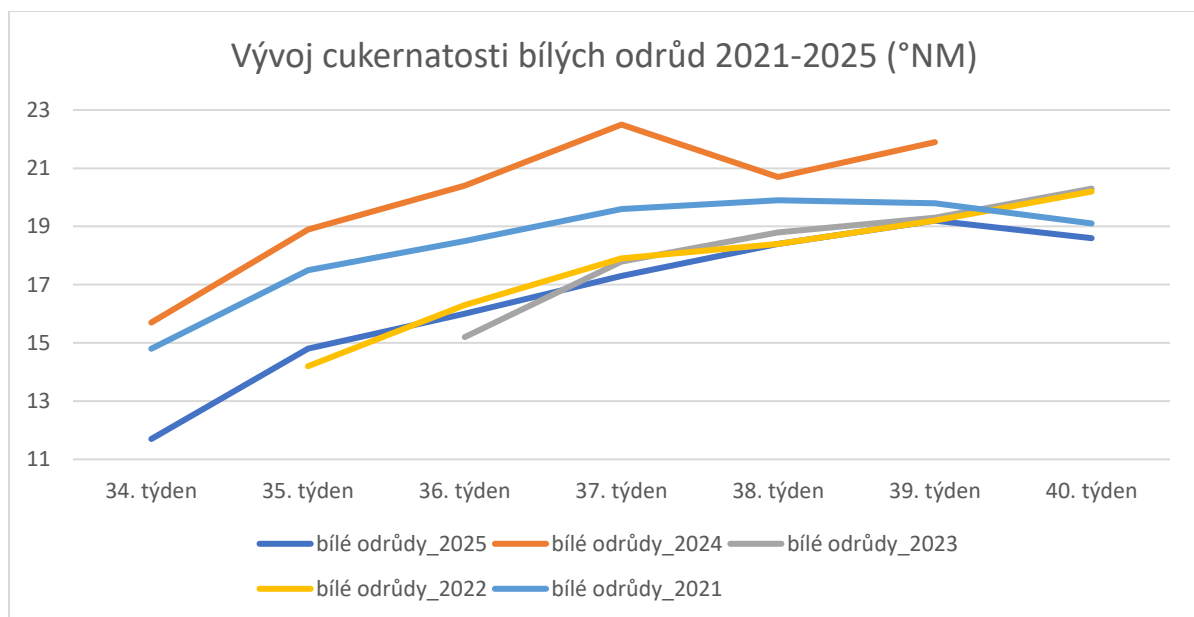
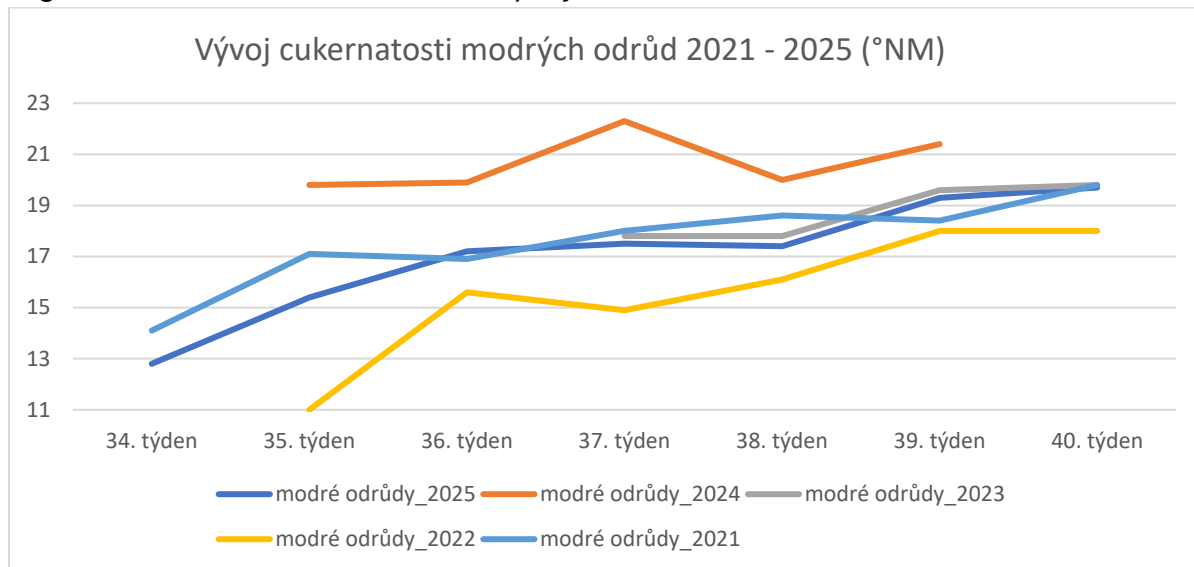


Deštivé a chladné počasí v minulém období způsobilo stagnaci zrání. Nárůst cukernatosti je minimální, někde se zastavil a jsou i případy, kdy dokonce klesl. Předpokládáme, že se již nebude výrazně nezvyšovat. Průměrně se u bílých odrůd pohybuje kolem 18,6 °NM a u modrých kolem 19,7 °NM. Letos sklízí v typických termínech, kdy se například Ryzlinky vlašské a rýnské, nebo také Veltlínské zelené sbírají až v druhé polovině října. Ovšem za předpokladu, že jsou hrozny v dobré kondici, bez výskytu plísně šedé a jiného poškození hroznů. Což u tenkostěnných ryzlinkových odrůd už úplně neplatí.

Vzhledem k tomu, že noční teploty se již dostanou k bodu mrazu, začne se vegetační cyklus uzavírat a není důvod nechávat hrozny delší dobu ve vinicích. Vinobraní je za druhou polovinou a očekáváme, že během tohoto týdne se budou sbírat Veltlínské zelené a modré odrůdy, které někde mají vyšší cukernatosti než bílé odrůdy.

I díky slunečnému počasí naštěstí nedošlo k rapidnímu zhoršení zdravotního stavu hroznů, i když plíseň se již více začíná u některých odrůd objevovat. U modrých odrůd je zapotřebí věnovat pozornost zvýšenému zavadání třapiny a měknutí bobulí, které pak ztrácí cukr.

V grafech níže můžeme sledovat vývoj cukrnatosti v letech 2021 – 2025



Obsah asimilovatelného dusíku od minulého týdne klesl na průměrných 173 mg/l u bílých odrůd.

Dusík je nepostradatelnou živinou pro růst kvasinek a může značně ovlivnit rychlost kvašení a styl vína. Je ale také spojen s těkavými sloučeninami síry a jeho vysoké dávky mohou způsobit reduktivní charakter vína. Včasná detekce nedostatku dusíku a následný přídavek výživy ve správný okamžik snižuje riziko pomalého kvašení a může pozitivně ovlivnit nežádoucí senzorické odchylky a upravit styl vína zvýšením ovocného nebo esterového profilu. Velké přídavky anorganického dusíku

mohou právě zvýšit riziko tvorby esterů. Proto je vhodné výživu přidávat v rozdělených dávkách, aby se dosáhlo mírnější rychlosti kvašení a nižší produkci tepla.

Níže uvedený graf týdenních teplot je z meteostanice ve Velkých Bílovicích, trať Úlehle



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

Hodnota pH zůstává průměrně na 3,1 u bílých a 3,2 u modrých odrůd. I titrovatelné kyseliny oproti minulému týdnu zůstaly stejné u bílých odrůd na průměrné hodnotě 7,4 g/l a u modrých odrůd na 8,0 g/l. Progres ve směru úbytku obsahu kyseliny jablečné se výrazně snížil, ale stále dochází k poklesu na 2,9 g/l u bílých a 3,7 g/l u modrých odrůd. Poměry kyseliny vinné a jablečné u bílých odrůd jsou 6,6g/l : 2,9g/l a u modrých je obsah kyseliny jablečné vyšší – 6,4g/l : 3,7 g/l, proto bude vhodná inokulace červeného rmutu bakteriemi Viniflora pro její odbourání.

Koupit je můžete zde: [BAKTERIE VINIFLORA OENOS /250l | BS vinařské potřeby](#)

Laboratorní hodnoty předsběrové analýzy hroznů

40. týden 2025

PODOBLAST VELKOPAVLOVICKÁ											
Odrůda	Oblast sběru	Cukernato st (°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)	Kyselina glukonová (g/l)
VZ	Velké Bílovice	19,5	201,0	11,9	5,2	3,10	6,5	1,2	79	211	0,24
VZ	Čejkovice	17,0	179,9	10,7	5,8	3,11	7,4	0,8	35	119	0,34
RR	Čejkovice	17,0	175,3	10,4	10,5	2,87	9,7	4,0	121	226	0,11
ZW	Velké Bílovice	21,0	213,2	12,7	8,5	3,09	6,5	2,8	71	233	1,45
RM	Velké Bílovice	21,0	216,9	12,9	7,5	3,04	6,4	3,4	96	277	0,14
RM	Čejkovice	20,0	209,2	12,4	7,9	3,36	6,5	3,9	124	408	0,36
FR	Čejkovice	17,5	180,5	10,7	8,1	3,13	8,9	3,1	87	272	0,28
FR	Velké Pavlovice	18,5	191,2	11,4	7,9	3,08	6,5	3,1	61	176	0,36
CS	Velké Bílovice	19,5	197,1	11,7	7,0	3,33	7,0	4,0	126	302	0,21
CG	Čejkovice	15,5	163,1	9,7	9,5	3,02	7,5	4,8	33	92	0,33
CS	Velké Pavlovice	19,0	191,2	11,4	8,9	3,26	6,2	5,7	110	246	0,31
PODOBLAST MIKULOVSKÁ											
Odrůda	Oblast sběru	Cukernato st (°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)	Kyselina glukonová (g/l)
VZ	Lednice	21,0	217,9	13,0	6,0	3,04	6,9	1,7	35	141	0,36
RR	Bavory	16,5	167,2	9,9	11,5	2,73	9,4	4,7	80	146	0,04
RR	Lednice	19,0	194,9	11,6	8,4	2,97	7,7	3,4	60	182	0,37
CHA	Lednice	19,0	198,1	11,8	7,5	3,16	6,5	3,6	36	171	0,32
FR	Mikulov	22,5	230,2	13,7	6,7	3,08	8,5	2,3	9	88	0,2
FR	Lednice	21,5	219,7	13,1	7,2	2,98	8,5	1,9	34	134	0,31
TČ	Perná	22,5	227,6	13,5	4,2	3,46	3,5	2,4	59	220	0,28
PODOBLAST SLOVÁCKÁ											
Odrůda	Oblast sběru	Cukernato st (°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)	Kyselina glukonová (g/l)
PA	Petrov	21,5	221,0	13,1	6,5	3,43	2,8	5,4	159	461	0,36
VZ	Strážnice	18,5	190,5	11,3	4,7	3,47	3,4	3,0	109	323	0,2
RR	Petrov	17,0	179,9	10,7	9,7	2,98	6,0	5,1	106	246	0,34
RM	Sudoměřice	17,5	183,5	10,9	7,7	3,38	3,2	5,3	103	345	0,51
FR	Sudoměřice	19,5	201,5	12,0	7,5	3,15	5,4	3,8	54	180	0,41
RŠ	Petrov	19,5	199,2	11,8	7,1	3,37	3,2	5,0	104	360	0,22
PODOBLAST ZNOJEMSKÁ											
Odrůda	Oblast sběru	Cukernato st (°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)	Kyselina glukonová (g/l)
SG	Dobšice	18,5	185,7	11,0	8,3	2,83	6,8	2,4	-	148	-
TČ	Dobšice	19,0	189,1	11,2	5,3	3,14	5,4	1,0	-	201	-
RR	Dobšice	19,5	199,4	11,9	8,6	2,78	6,9	2,0	-	132	-
RV	Dobšice	16,5	168,0	10,0	7,6	2,92	5,6	2,4	-	124	-
VZ	Dyje	16,5	167,9	10,0	6,5	2,91	5,6	1,6	-	116	-
PODOBLAST MALOKARPATSKÁ (SK)											
Odrůda	Oblast sběru	Cukernato st (°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)	Kyselina glukonová (g/l)
VZ	Šenkvice	19,0	194,1	11,5	4,3	3,29	5,0	1,0	53	183	0,29
FR	Šenkvice	21,5	220,1	13,1	5,8	3,21	3,5	3,0	43	191	0,31
RR	Šenkvice	19,5	204,6	12,2	7,4	2,97	5,5	2,9	16	68	0,26