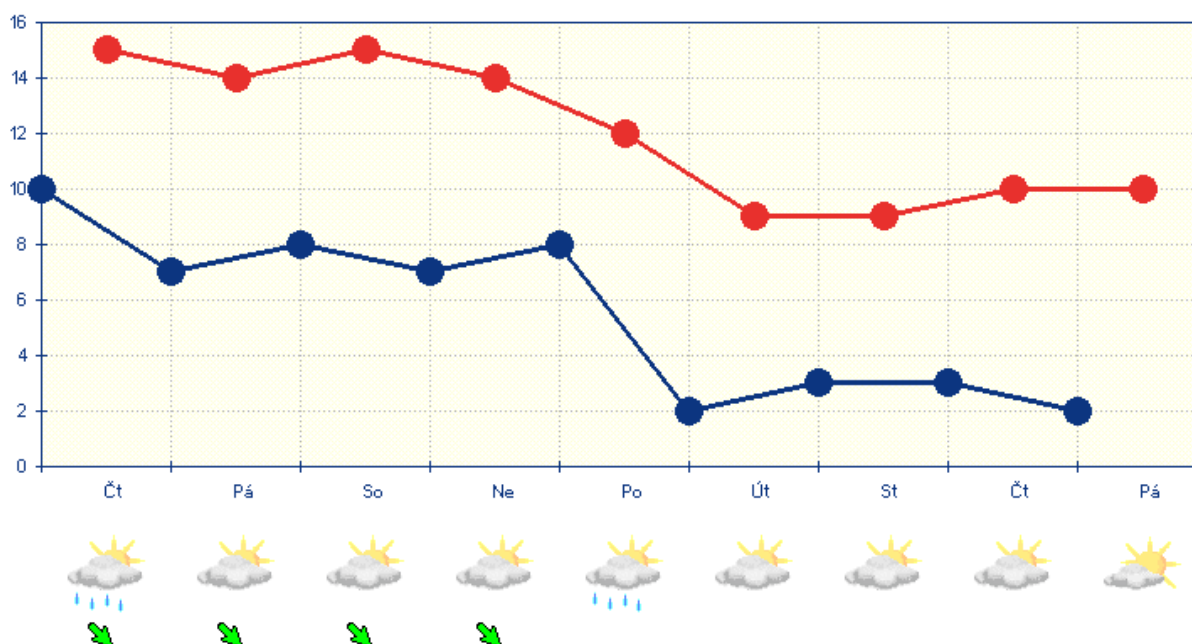


Komentář k předsběrové analýze 41. týden 2025

Předpokládaný vývoj počasí v následujících dnech je bez přeháněk s polojasnou až oblačnou oblohou. Už během pondělí dojde k dalšímu ochlazení, kdy denní teploty klesnou z 15 °C na 9 °C. I v noci budou postupně teploty klesat až ke 2 °C.

Předpokládaný vývoj počasí v ČR od čtvrtka 9. 10. do pátku 17. 10. 2025

Vydáno dne 8. 10. 2025



Mrazivá rána o uplynulém víkendu zřejmě značně poničily vegetaci a místo jasných barevných listů jsou na vinicích hnědé listy, které již nemohou vyživovat hrozny.

Níže uvedený graf týdenních teplot je z meteostanice Strážnice – Žerotín



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

Počasí tedy ovlivnilo nejen začínající nárůst výskytu plísně šedé, ale také způsobilo stagnaci zrání. Letos Ministertvo zemědělství 26.9. 2025 vydalo „Opatření obecné povahy“ a povoluje doslazování moštů v důsledku nepříznivých klimatických podmínek:

„Zvýšení mezní hodnoty přirozeného obsahu alkoholu se předkládá z důvodu umožnění dřívější sklizně za účelem zajištění možnosti zpracování hroznů. Mezní hodnoty přirozeného obsahu alkoholu nesmí překročit:

- a) 3,5 % objemových ve vinařské zóně A – vinařská oblast Čechy,
- b) 2,5 % objemových ve vinařské zóně B – vinařská oblast Morava.“

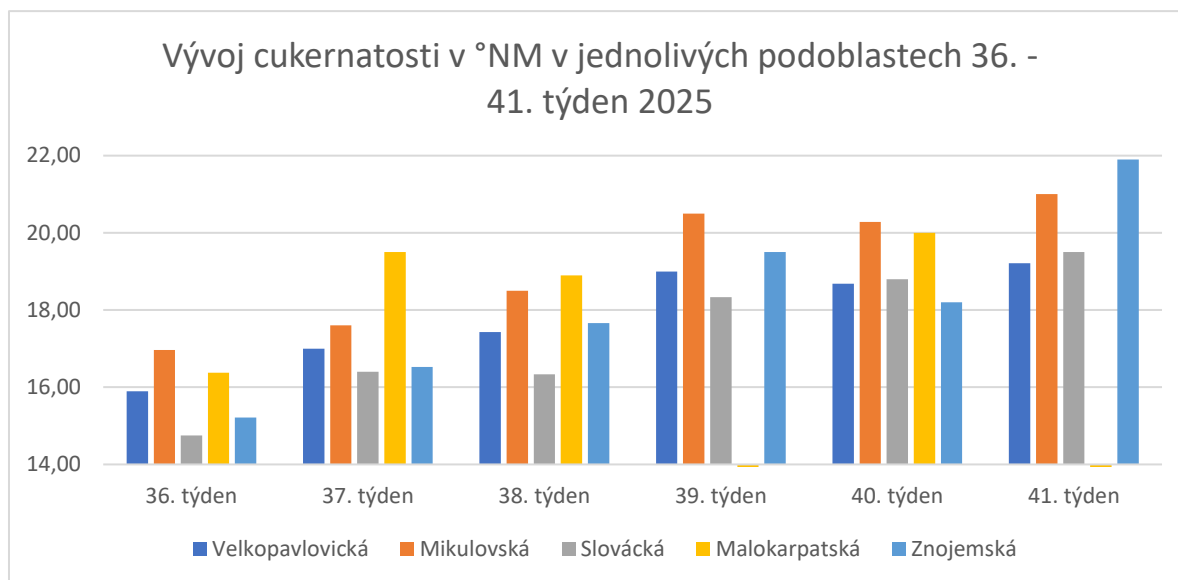
Zdroj: https://mze.gov.cz/public/portal/mze/-a81980---QcKGirT7/mze-68365-2025-18124.pdf?_linka=a681786

Vinobraní se blíží ke konci. Například Malokarpatská oblast má již všechny sledované odrůdy posbírané. Nejvíce odrůd zůstalo ještě ve Slovácké podoblasti. V dalších oblastech ze sledovaných odrůd zbývají především Ryzlinky rýnské, Veltlínské zelené, Frankovky, Cabernety Sauvignon. Odrůdy Zweigeltrebe a Rulandské modré mají vyšší obsahy kyseliny glukonové. To znamená počáteční či již zvýšenou plísnovou infekci. V moštích se může projevit jako kyselá chuť a má negativní vliv na kvalitu vína. Může se také vyskytnout špatná fermentace v důsledku vyčerpání živin. Její zvýšený obsah mimo jiné ztěžuje i ochranu moštu před oxidací. Siřičitany totiž proti aktivitě enzymů z plísní mají snížený účinek, proto je vhodnější aplikace taninů pro ochranu před oxidací. Důležité je mošty co nejdříve odkalit, což zlepší čířitelnost a následně i filtrovatelnost.

Průměrná hodnota cukernatosti u bílých odrůd je 20,9°NM a 20,1°NM u modrých odrůd. Hodnota pH zůstává pořád na průměrných na 3,1. Titrovatelné kyseliny se

oproti minulému týdnu nepatrně snížily u bílých odrůd na průměrných 7,1 g/l. U modrých odrůd se téměř nezměnily a zůstávají kolem 8,0 g/l.

V grafu níže je přehled jednotlivých sledovaných podoblastí a vývoj průměrných cukernatostí.



Laboratorní hodnoty předsběrové analýzy hroznů

41. 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)
RR	Čejkovice	16,0	163,7	9,7	10,0	2,93	9,7	3,6	127	231	0,21
ZW	Velké Bílovice	20,0	208,2	12,4	8,3	3,09	7,1	2,9	55	183	0,96
RM	Velké Bílovice	21,5	220,7	13,1	9,4	3,08	6,9	4,8	98	274	0,25
FR	Čejkovice	18,0	188,0	11,2	9,4	3,11	6,9	5,8	38	125	0,35
CS	Velké Bílovice	20,0	208,8	12,4	6,8	3,40	6,1	3,9	118	289	0,33
CG	Čejkovice	20,0	206,8	12,3	8,7	3,15	8,6	3,7	87	267	0,57
CS	Velké Pavovice	19,0	196,6	11,7	8,0	3,20	6,7	4,3	98	215	0,26
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	22,0	227,1	13,5	6,1	3,20	6,8	1,7	40	155	0,34
RR	Lednice	19,5	202,3	12,0	8,4	3,03	7,8	3,3	67	191	0,29
FR	Lednice	21,5	224,4	13,3	6,9	3,10	7,4	2,0	33	137	0,47
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	221,1	13,1	6,8	3,24	4,0	4,4	109	325	0,38
VZ	Strážnice	19,0	196,4	11,7	5,5	3,36	4,0	3,6	101	307	0,22
RR	Petrov	17,0	179,9	10,7	9,7	2,98	4,8	5,1	126	232	0,33
RM	Sudoměřice	21,0	220,0	13,1	6,9	3,24	3,4	4,6	45	179	0,43
FR	Sudoměřice	19,0	195,6	11,6	8,1	2,97	6,2	3,6	31	109	0,25
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	23,0	239,0	14,2	6,9	2,99	6,0	1,5	–	176	–
TČ	Dobšice	21,0	215,6	12,8	6,4	3,18	5,3	1,4	–	213	–
VZ	Dyje	24,0	243,5	14,5	4,6	3,25	3,4	1,5	–	169	–