

MOKRO VREME V LETU 2014 UGODNO VPLIVALO NA VSEBNOST ALFA-KISLIN

Monika Oset Luskar,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Parametre tehnološke zrelosti na več pedološko različnih lokacijah v Savinjski dolini ter tudi na drugih pridelovalnih območjih (Koroška, Ptujsko - Ormoško območje) smo v sodelovanju s KGZS, KGZ Celje tudi v letošnji sezoni spremljali dvakrat tedensko, in sicer v tri- do štiridnevnih intervalih. Parametre (vsebnost vlage v storžkih, masa suhih storžkov, dolžina storžkov in vsebnost alfa-kislin) za sorto Savinjski golding smo začeli spremljati 4. avgusta, za Auroro in Styrian gold konec prve dekade avgusta, v drugi dekadi avgusta pa še sorte Bobek, Dana in Celeia. Podatke o spremljanju parametrov tehnološke zrelosti smo redno objavljali od 12. avgusta do vključno 5. septembra.

Obenem smo vas obveščali, da če želite preveriti stanje v vašem nasadu, prinesete vzorec hmelja v analizo vsaj na vsebnost vlage, priporoča pa se tudi meritve vsebnosti alfa-kislin. Posamezen vzorec hmelja pripravimo tako, da hmeljišče prehodimo po diagonalni ali cik-cak in nabereemo storžke z vsaj 50 rastlin, na vsaki rastlini z zgornje, spodnje in srednje tretjine. Nabrane storžke dobro premešamo in v plastično vrečko napolnimo 2 litra vzorca. Za določitev vlage napolnimo storžke v neprepustne kovinske škatlice, ki si jih lahko sposodite na IHPS. Vzorce za določitev vlage nabiramo, ko ni rose, in v dneh, ko ni padavin, sicer bodo podatki o vsebnosti vlage nepravilni.

Mokro in spremenljivo vreme v času formiranja storžkov in dozorevanja ni negativno vplivalo na maso storžkov in vsebnost alfa-kislin. Masa storžkov je bila namreč v povprečju malenkost višja, medtem ko je bila vsebnost alfa-kislin višja od povprečno izmerjenih vrednosti večletnih meritev za posamezne sorte.

V Savinjski dolini je Savinjski golding prešel v tehnološko zrelost okrog 18. avgusta. V času tehnološke zrelosti je imela ta sorta vsebnost alfa-kislin od 4,8 % do 5,7 % v suhi snovi, masa suhih storžkov je dosegala od 8,5 do 11,1 g. Vsebnost vlage v storžkih je bila pod 79 %.

Sorta Aurora je na večini lokacij v Savinjski dolini prešla v tehnološko zrelost po 26. avgustu. Vsebnost vlage v storžkih je bila na vzorčenih lokacijah od 76,3 % do 78 %. Vsebnost alfa-kislin se je ustalila in je bila pri ročnem nabiranju od 10,5 % do 11,9 % v suhi snovi. Masa 100 suhih storžkov se je ustalila pri 10 do 12,2 g.

Sorta Styrian gold je v tehnološko zrelost prešla po 26. avgustu. Vsebnost vlage v storžkih je bila 78,6 %, vsebnost alfa-kislin pa 4,0 % v suhi snovi.



Vzorec hmelja za določitev parametrov tehnološke zrelosti (Foto: M. Oset Luskar)

vsebnost alfa-kislin pa 4,0 % v suhi snovi.

Pri sorti Bobek so se na vzorčenih lokacijah parametri tehnološke zrelosti ustalili po 2. septembru. Masa 100 suhih storžkov je bila od 8 do 11 g, vsebnost alfa-kislin pa med 4,6 % do 7,6 % na suho snov.

Pri sorti Dana sta se masa storžkov in dolžina storžkov ustalili po 2. septembru. Vsebnost alfa-kislin je bila 13,8 % v suhi snovi.

Sorta Celeia je prešla v tehnološko zrelost po 6. septembru. Vsebnost alfa-kislin je bila med 4,1 % in 5,6 % v suhi snovi, masa 100 suhih storžkov je bila med 9,5 in 12,1 g.



Vzorce hmelja je potrebno nabirati strokovno. (Foto: I. J. Košir)