

STYRIAN DRAGON IN STYRIAN FOX STA S SVOJO AROMO DOPOLNILA SLOVENSKI IZBOR SORT HMELJA

izr. prof. dr. Andreja Čerenak, Monika Oset Luskar, dr. Sebastjan Radišek in doc. dr. Iztok Jože Košir, Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Styrian Dragon in Styrian Fox najverjetneje zaključujeta sklop dišavnih sort hmelja

Letošnje leto smo pričeli z vpisom novih dveh sort na slovensko sortno listo, prav tako iz kategorije dišavnih, in sicer **Styrian Dragon in Styrian Fox**. Kot že omenjeno, pričakujemo, da z njima zaokrožujemo t. i. *Val dišavnega hmelja s Štajerske*, kot smo poimenovali tudi katalog sort hmelja (dostopen na spletni strani IHPS), s sortami, uporabnimi zlasti za pripravo piv bolj polnega okusa. Vsekakor pa bomo tudi v prihodnje z zaznavanjem arome hmelja in ob njenem preizkušanju v pivih spremljali nadaljnje križance in ob izstopajočih vonjih in okusih te ponudili tudi na trgu.

Že v lanski številki revije Hmeljar smo povzeli opazovanja njunih lastnosti, zato se tokrat ne bi ponavljali. Predlagamo pa, da si **o lastnostih vseh naših sort v pridelavi preberete več na spletni strani IHPS**. Podatki vam bodo pomagali zlasti z vidika vsebnosti alfa-kislin, ki jih lahko pri naših sortah pričakujete ter z vidika odpornosti na bolezn. Med njimi, predvsem novjšimi sortami, so tudi z visoko odpornostjo na verticilijsko uvelost hmelja.

In kako daleč smo z novimi sortnimi preizkušnji?

Na podlagi opazovanj in opravljenih analiz smo v preteklem letu izbrali za postopek vpisa na sortno listo 6 novih križancev, ki so bili spomladi posajeni vsaj po 150 rastlin na IHPS, v Dornavi in v Spodnji Polskavi pri Pragerskem, skupaj s Savinjskim goldingom, Auroro in Celeio. Zaradi previsoke občutljivosti na bolezn, in sicer na hmeljevo peronosporo in hmeljevo pepelovko, z letošnjim letom zaključujemo s sortnim preizkušanjem križanca 85/208, ki spada med nizko grenčične sorte v preizkušnju.

Po dosedanjih opazovanjih ostalih 5 sort v preizkušnju izraža poleg primerne habitusa sledeče lastnosti:

- **109/27**: povprečna vsebnost alfa-kislin 12–14 % suhe snovi (SS), srednja odpornost na verticilijsko uvelost hmelja, hmeljevo peronosporo in hmeljevo pepelovko;
- **163/75**: povprečna vsebnost alfa-kislin 12–14 % SS, srednja odpornost na verticilijsko uvelost hmelja, občutljivost na primarno okužbo hmeljeve peronospore, odpornost na hmeljevo pepelovko, hmeljsko sadna aroma;

- **31/26**: povprečna vsebnost alfa-kislin 14–17 % SS, visoka občutljivost na verticilijsko uvelost hmelja in hmeljevo pepelovko, visoka odpornost na hmeljevo peronosporo, sadna aroma;
- **54/79**: povprečna vsebnost alfa-kislin 10–14 % SS, srednja odpornost na verticilijsko uvelost hmelja in hmeljevo peronosporo, občutljivost na hmeljevo pepelovko;
- **90/263**: povprečna vsebnost 9–11 % alfa-kislin v SS, visoka odpornost na verticilijsko uvelost hmelja, hmeljevo peronosporo in hmeljevo pepelovko, visok pridelok, tradicionalna hmeljna aroma.

Navedeni križanci so se v letošnjem letu izkazali za precej obetavne, med njimi se po pridelku pozitivno nakazujeta 163/75 in 31/26, glede na vsebnost alfa-kislin pa pozitivno izstopa poleg navedenih dveh še 109/27.

NOVI MEJNIKI V SVETU LABORATORIJSKE ANALITIKE

SPEKTROFOTOMETRI NEMŠKEGA PROIZVAJALCA MACHEREY NAGEL

- Klasične funkcije (absorbanca, transmisija, kinetika, scan).
- Meritev motnosti v enotah NTU.
- Meritev barv.
- 200 vnaprej programiranih metod.
- Vzpostavitev lastne metode s kalibracijsko krivuljo.
- Skladnost z MEBAK standardi.



Uradni zastopnik in pooblaščen serviser

mikro+polo
vaš partner za laboratorij

MOŽNOST DEMONSTRACIJE IN TESTNEGA PREIZKUSA

Mikro+Polo d.o.o. | Zagrebška cesta 22 | SI-2000 Maribor
T +386 80 61 40 | E podpora@mikro-polo.si | W www.mikro-polo.si