

DOZOREVANJE HMELJA V LETU 2016

Dr. Barbara Čeh,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Parametre tehnološke zrelosti (vlaga, masa 100 suhih storžkov, vsebnost alfa-kislin in dolžina storžkov) smo začeli v letu 2016 spremljati 11. avgusta, in sicer pri sorti Savinjski golding. V naslednjem tednu smo začeli z vzorčenjem in analiziranjem še preostalih sort.

Podatke o dozorevanju hmelja in prehajanju posameznih sort v tehnološko zrelost smo sproti objavljali na spletni strani IHPS od 11. avgusta, osvežili smo jih ob torkih in petkih po 15 uri. Tak način obveščanja predvidevamo tudi za prihodnje leto.

Savinjski Golding je prešel v tehnološko zrelost po 20. avgustu v Savinjski dolini, na Koroškem 22. avgusta. Masa 100 suhih storžkov je dosegla na vzorčenih lokacijah 9,1 do 9,8 g, na Koroškem 13,4 g. Dolžina storžkov je bila največ 26,7 mm, vsebnost alfa-kislin do 3,9 % v zračno suhih storžkih.

Storžki **Aurore** so prešli v tehnološko zrelost med 25. in 29. avgustom tako v Savinjski dolini kot na Koroškem. Vsebnost alfa-kislin v ročno obranih storžkih se je glede na lokacijo vzorčenja ustalila pri 6,9 do 11,7 % v zračno suhih storžkih. Masa 100 suhih storžkov je dosegla od 10,4 do 11,9 g, dolžina storžkov pa je bila največ 28,8 mm.

Tudi storžki sorte **Styrian Gold** so prešli v tehnološko zrelost med 25. in 29. avgustom. Vsebnost alfa-kislin je bila v zračno suhih storžkih 3,3 %, masa 100 suhih storžkov je dosegla največ 10,5 g, dolžina storžkov pa največ 24,8 mm. Priporočali smo, da hmeljarji pred odločitvijo za obiranje prinesejo vzorce storžkov na analizo vsaj na vsebnost vlage, sploh če se odločajo, ali bodo začeli z obiranjem Aurore ali Styrian Golda, saj so se lokacije med seboj razlikovale v zrelosti ene in druge sorte. V tehnološki zrelosti je v tem letu sorta Styrian Gold ostala okrog 10 dni.

Storžki sorte **Bobek** so prešli v tehnološko zrelost po 1. septembru. Vsebnost alfa-kislin se je ustalila na okrog 4,0 %, masa 100 suhih storžkov je prišla do 9,9 g, dolžina do največ 22,7 mm. Na Koroškem je sorta Bobek prešla v tehnološko zrelost po 6. septembru.

Tudi sorta **Styrian Wolf** je prešla v tehnološko zrelost po 1. septembru. Storžki so bili kompaktni, zeleni, zaprti, so že šumeli in se odbijali, na vzorčeni lokaciji so imeli že zelo izrazito sadno aromo. Masa 100 suhih

storžkov na vzorčeni lokaciji se je ustalila pri 18,6 mm, vsebnost alfa-kislin je bila okrog 14,0 % v zračno suhih storžkih, dolžina storžkov največ 24,3 mm. V tehnološki zrelosti je ta sorta v tem letu na vzorčeni lokaciji ostala do 14 dni.

Za dišavne sorte smo svetovali, da se glede začetka obiranja hmeljarji orientirajo (tudi) glede na intenzivnost arome v njihovem nasadu.

Storžki sorte **Styrian Cardinal** so prešli v tehnološko zrelost po 1. septembru. Masa 100 suhih storžkov je bila do 22 g, vsebnost alfa-kislin je dosegla 9,8 % v zračno suhih storžkih, povprečna dolžina storžkov največ 28,8 mm. V tehnološki zrelosti je ta sorta v tem letu na vzorčeni lokaciji ostala dobrih 7 dni.

Nazadnje je prešla v tehnološko zrelost tudi sorta **Celeia**, in sicer 8. septembra v Savinjski dolini. Vsebnost alfa-kislin je bila glede na vzorčeno lokacijo od 3,2 do 5,2 % v zračno suhih storžkih, masa 100 suhih storžkov največ 12,8 mm.

Pri vsakem novem obvestilu smo hmeljarje opomnili, da morajo pred začetkom obiranja upoštevati izteke karenc, in jim svetovali, da se glede začetka obiranja vsake posamezne sorte v svojih nasadih odločajo individualno – da se orientirajo glede na naše spremljanje tehnoloških parametrov, če pa so v dvomu, pa pred odločitvijo o začetku obiranja določenega hmeljišča prinesejo vzorec storžkov v analizo na IHPS vsaj na vsebnost vlage.



Z obiranjem hmelja začnemo, ko je tehnološko zrel, kar pomeni, da storžki vsebujejo najvišjo vsebnost alfa-kislin, dosežejo maksimalno velikost in maksimalno maso, tipično strukturo eteričnih olj in je zagotovljeno kakovostno strojno obiranje. (Foto: B. Naglič)