

## Dozorevanje hmelja v letu 2020

Dr. Barbara Čeh, Monika Oset Luskar in Irena Friškovec,  
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije in KGZS - Zavod Celje

V sklopu Strokovne naloge Tehnologija pridelave in predelave hmelja smo začeli s spremljanjem parametrov tehnološke zrelosti (vsebnost vlage v storžkih, masa suhih storžkov, dolžina storžkov in vsebnost alfa-kislin) na več pedološko in krajevno različnih lokacijah v začetku avgusta. Vzorčenja in napoved tehnološke zrelosti smo izvajali za sorte hmelja, ki zavzemajo več kot 30 ha površin, to so: Savinjski golding, Aurora, Celeia, Bobek, Styrian gold in Styrian Wolf. Vzorčenja smo izvajali v časovnem intervalu od 3 do 4 dni, rezultate pa objavljali sproti na spletni strani IHPS. O dogajanju smo poročali tudi preko Hmeljarskih informacij in preko časopisa Kmečki glas.

Letošnje vreme, ki so ga zaznamovale zmerne poletne temperature in dovolj padavin v času dozorevanja hmelja, ni vplivalo na nastop tehnološke zrelosti hmelja, odrazilo pa se je v večji vsebnosti alfa-kislin v pridelku hmelja.



*Obiranje hmelja v Zgornji Rečici  
(Foto: D. Vrhovnik)*

Sorta **Savinjski golding** je prešla v tehnološko zrelost med 17. in 20. avgustom 2020. Storžki so bili zlato zeleni, so že dišali in šumeli. Imeli so od 76 % do 79 % vlage glede na lokacijo. Njihova masa in dolžina sta bili med 9,4 g in 11,8 g oziroma 26 mm. Vsebnost alfa-kislin je bila med 5,5 % in 5,9 % v zračno suhem hmelju (storžki z 11 % vlago) v Savinjski dolini in Radljah, v Mislinjski pa 7,8 %. Ker traja tehnološka zrelost pri tej sorti le okrog en

teden, smo priporočali, da se v tem času tudi obere s ciljem ohraniti čim več pridelane kakovosti.

Sorta **Aurora** je v tehnološko zrelost prešla na nekaterih lokacijah okrog 24. avgusta, na drugih v sledečih dneh do 27. avgusta. Vlaga v storžkih je padla že na 75 %. Vsebnost alfa-kislin se je v Savinjski dolini ustalila glede na lokacijo med 10,6 % in 13,2 % v zračno suhem hmelju v Savinjski dolini, v Radljah pa je bila 16,6 %. Masa 100 suhih storžkov se je v Savinjski dolini ustalila pri 9 g do 10 g, v Radljah pri 12 g. Dolžina storžkov je bila 18 mm.

Sorta **Styrian Gold** je v tehnološko zrelost prešla okrog 27. avgusta. Vsebnost alfa-kislin je bila okrog 5 % v zračno suhem hmelju, masa 100 suhih storžkov je bila 8 g, dolžina 22 mm.

Sorta **Styrian Wolf** je prešla v tehnološko zrelost med 27. in 31. avgustom. Vsebnost vlage se je na merjeni lokaciji zaradi dežja ponoči pred merjenjem povečala na 78,5 %. Vsebnost alfa-kislin je bila okrog 16,5 % v zračno suhem hmelju. Storžki so lepo dišali, masa 100 suhih storžkov je bila 10 g do 12 g, dolžina 21 mm do 24 mm.

Sorta **Bobek** je na merjeni lokaciji prešla v tehnološko zrelost okrog 3. septembra. Vsebnost alfa-kislin je bila 5,6 % v zračno suhem hmelju, masa 100 suhih storžkov 6,0 g, dolžina storžkov 19 mm. Na mokrih in težkih tleh so bili v letošnji sezoni storžki te sorte bolj drobni.

Sorta **Celeia** je v Savinjski dolini v tehnološko zrelost prešla 3. septembra. Dolžina storžkov se je ustalila pri 25 mm, masa pri 10 g do 13 g, vsebnost alfa-kislin pri okrog 4,6 % do 5 % v zračno suhem hmelju. Vendar pa smo zaradi izrednega drobljenja storžkov na nekaterih lokacijah v tem letu priporočali, da naj se ta sorta zaradi tega vzroka na takšnih lokacijah začne obirati že v prvih dneh septembra, da ne bi prihajalo do še večjih izgub. V Radljah je bil prehod te sorte v tehnološko zrelost okrog 10. septembra. Tam se je masa 100 suhih storžkov ustalila pri 9,6 g, vsebnost alfa-kislin pri 6,4 % do 7 % v zračno suhem hmelju.