

# OBSAH

<b>Abstract .....</b>	<b>7</b>
<b>1 Úvod .....</b>	<b>8</b>
1.1 Evoluce dusíkatých látek v hroznech .....	8
1.1.1 Celkový dusík .....	9
1.1.2 Minerální dusík .....	9
1.2 Utilizace asimilovatelného dusíku kvasinkami .....	10
1.2.1 Asimilační mechanismy dusíku .....	10
1.2.2 Katabolismus aminokyselin .....	11
1.3 Důsledky utilizace dusíku .....	13
1.3.1 Vznik sirnatých látek .....	13
1.3.2 Vznik vysších alkoholů a esterů .....	13
1.3.3 Vliv asimilovatelného dusíku na obsah těkavých kyselin .....	14
1.3.4 Vznik biogenních aminů .....	14
1.3.5 Vznik etylkarbamátu .....	16
1.4 Vliv asimilovatelného dusíku na průběh fermentace .....	16
1.4.1 Vliv asimilovatelného dusíku na stavbu buněčné stěny kvasinek .....	16
1.4.2 Vliv asimilovatelného dusíku na rychlosť fermentace .....	17
1.5 Požadavky na výživu .....	17
1.5.1 Příjem dusíku .....	17
1.6 Cíl práce .....	19
<b>2 Materiál a metodika .....</b>	<b>19</b>
2.1.1 Výběr podnože .....	19
2.1.2 Výběr odrůdy .....	20
2.1.3 Výběr vinařské podoblasti .....	21
2.1.4 Výběr agrotechnických podmínek .....	21
2.1.5 Materiál, metodika zpracování a odběr vzorků .....	21
2.2 Metody měření .....	21
2.2.1 Stanovení cukernatosti refraktometrem .....	21
2.2.2 Stanovení celkového asimilovatelného dusíku ( $\alpha$ -dusíku) formaldehydovou titrací .....	21
2.2.3 Stanovení amonných iontů a kationtů elektromigrační metodou .....	22
2.2.4 Stanovení kyseliny octové elektromigrační metodou .....	22

<b>3 Výsledky .....</b>	<b>22</b>
3.1 Asimilovatelný dusík v moštích z jižní Moravy .....	22
3.1.1 Vliv cukernatosti na množství asimilovatelného dusíku v moštích .....	25
3.1.2 Asimilovatelný dusík v moštích v roce 2007 a 2008 .....	27
3.1.3 Asimilovatelný dusík v moštích z vinařských podoblastí Mikulovsko a Znojemsko .....	29
3.1.4 Vliv podnoží Kober 5BB a SO 4 na asimilovatelný dusík v moštích .....	32
3.1.5 Vliv zatravnění meziřadí na množství asimilovatelného dusíku v moštích .....	34
3.1.6 Vliv odrůdy na množství asimilovatelného dusíku v moštích.....	37
3.1.7 Interakce mezi ovlivňujícími faktory .....	39
3.2 Změna asimilovatelného dusíku před a po fermentaci.....	43
3.3 Vliv množství asimilovatelného dusíku v moštích na produkci kyseliny octové .....	43
<b>4 Diskuse .....</b>	<b>45</b>
4.1 Asimilovatelný dusík v moštích z jižní Moravy .....	45
4.1.1 Vliv cukernatosti na množství asimilovatelného dusíku v moštích .....	45
4.1.2 Asimilovatelný dusík v moštích v roce 2007 a 2008 .....	45
4.1.3 Asimilovatelný dusík v moštích z vinařských podoblastí Mikulovsko a Znojemsko .....	45
4.1.4 Vliv podnoží Kober 5BB a SO 4 na asimilovatelný dusík v moštích .....	46
4.1.5 Vliv zatravnění meziřadí na množství asimilovatelného dusíku v moštích.....	46
4.1.6 Vliv odrůdy na množství asimilovatelného dusíku v moštích.....	46
4.1.7 Interakce mezi ovlivňujícími faktory .....	46
4.2 Změna asimilovatelného dusíku před a po fermentaci.....	48
4.3 Vliv množství asimilovatelného dusíku v moštích na produkci kyseliny octové .....	48
<b>5 Závěr .....</b>	<b>48</b>
<b>Souhrn .....</b>	<b>49</b>
<b>Summary .....</b>	<b>49</b>
<b>Literatura.....</b>	<b>50</b>