

1148.590



Teoretické poznatky a praktická doporučení
 Miroslav Matoušek, CSc.
 Šíření biologie AV ČR Česká Budějovice
 Chmelařský institut s.r.o.
Chmelařský institut s.r.o.
 Ing. Petr Svoboda, CSc.
 Chmelařský institut s.r.o.

HOP RESEARCH INSTITUTE CO., LTD.

9/ Obsah α -hořkých kyselin v hybridních odrudách ze sklizně 2003

Chmelařský institut s.r.o. Žatec

Sborník přednášek

10/ Pěstování chmele na účelovém hospodářství v Státníku v roce 2003

Ing. Václav Cimburk, Pavel Koclovský
Seminář
 Účelové hospodářství Státník Chmelařského institutu s.r.o. Žatec

Praktické poznatky pro pěstování chmele

Přednášky:

1/ Sušení chmele

Prof. Ing. Václav Fric, DrSc., dr.h.c.

4

2/ Vliv sušení a klimatizace chmele na obsah alfa hořkých kyselin a HSI

Doc. Ing. Adolf Rybka, CSc., Prof. Ing. Blahoslav Hanousek, CSc.,
 Ing. Karel Bernášek, CSc. *Katedra zemědělských strojů*
Technická fakulta Česká zemědělská univerzita v Praze

11

3/ Reprodukce a šíření plevelů na zanedbaných plochách

Ing. Luděk Tyšer, Ph.D.
Česká zemědělská univerzita v Praze

17

4/ Výsledky státních odrudových pokusů v roce 2003

Ing. Zdeněk Nesvadba
ÚKZÚZ Brno

21

5/ Hodnocení obsahu alfa hořkých kyselin u hybridních odrud a perspektivních novošlechtění chmele v jednotlivých lokalitách v roce 2003

Ing. Vladimír Nesvadba, PhD., Ing. Karel Krofta, PhD.
Chmelařský institut s.r.o. Žatec

24

6/ Vyhodnocení pěstování chmele a sklizně v roce 2003

Miroslav Brynda
Chmelařský institut s.r.o. Žatec

29

7/ Viroidní infekce chmelu: Teoretické poznatky a praktická doporučení

RNDr. Jaroslav Matoušek, CSc.

Ústav molekulární biologie AV ČR České Budějovice

38

8/ Technický izolát chmele v Žatci

Ing. Petr Svoboda, CSc.

Chmelařský institut s.r.o. Žatec

41

9/ Obsah α -hořkých kyselin v hybridních odrůdách ze sklizně 2003

Ing. Karel Krofta Ph.D., Ing. Vladimír Nesvadba, PhD

Chmelařský institut s.r.o. Žatec

43

10/ Pěstování chmele na účelovém hospodářství ve Stekniku v roce 2003

Ing. Václav Ciniburk, Pavel Kozlovský

Účelové hospodářství Stekník Chmelařského institutu s.r.o. Žatec

51

Přívodní sušárny byly rovněž provedeny a v práci se uply tyty, které přívodně byly obdřevy hvozdoých sušáren používaných při sušení sladu. Vyvíjely se tím sušárny, že sušení v jedné vrstvě a postupně se zvyšující výškou vrstvy bylo nahrazeno sušením ve dvou vrstvách nad sebou. V tomto okamžiku vstupují do provedení sušení další prvky. Především se je systém vedení vzduchu ve smyslu k posunú chmele v sušárně. Jednotlivě se uží systém tzv. protiproudého sušení, tj. proud vzduchu v sušárně byl veden proti směru valení chmele. Nejlepší vztah byl přiváděn do nejvíce prosušené vrstvy, ježto další prosušením přicház uvolňovat vlhkost, tím se částecé ochladí a vstupují do vrstvy méně prosušené. Protože měl stále dostatečnou teplotu a ne příliš vysokou relativní vlhkost pohřbí uvolňovanou vlhkost i z této vrstvy a postup se opakuje v případe více vrstev sušení. Vyvíjel se systém tzv. žaluziových sušáren, který v tehdejších průmyslových podmínkách vykazoval velké množství variant. Od jedné žaluziových až ke třem žaluziovým + vyprášňovací vozky, tj. sušení probíhalo maximálně ve čtyřech vrstvách.

Položme si otázku jak se dospělo k protiproudému sušení a k maximálnímu počtu žaluzií. Odpověď je jednoduchá. Experimentálním ověřováním v provozních podmínkách bylo dokumentováno, že chmel je citlivý na vlhkost přiváděného vzduchu. V případě, že není dostatečná kapacita urychleně přivést uvolňovanou vlhkost, projeví se to ve změně barvy a lesku hlávek. Chmel získá přívodní typicky zelenou barvu, která u jemných aromatických chmelů byla jedním z prováděných znaků a přechází na žlutý odstín. Nepatří to ve všech pěstitelských zemích. V Anglii, např. byla žlutá barva po usušení výslovně. V opačném případě, pokud by nejvyšší a nejteplejší vzduch byl přiváděn do čerstvého chmele a po průchodu touto vrstvou vstupoval již vodními parami nasycený do výše položených vrstev, byl příčinou změny barevného odstínu. Tehdy se tento proces označoval jako zaploutání chmele. Nebyla přípustná ani vysoká vrstva sušičného chmele kde stejný případ se projevil ve vyšších částech vrstvy. Proto se v našich podmínkách prosadilo sušení v několika vrstvách (žaluziích) nad sebou.

Počet žaluzií měl své hranice. Jejich maximální počet se ustálil na čtyřech vrstvách sušičného chmele. Bylo to způsobeno tím, že při vyšším počtu žaluzií docházelo k většímu přiváděnému vzduchu do sušárny, které podstatně hmotově ovlivňuje sušení a nejvýznamnějším parametrem. Zároveň musel být zajištěn maximální odpor z toho důvodu aby při náply další vrstvy do sušárny

Dodané příspěvky neprošly jazykovou úpravou.