

Ústav vinohradnictví a vinařství

Zázemí pro výuku i výzkum /

Ústav vinohradnictví a vinařství využívá ke své činnosti celkem tři laboratoře. První je **výzkumná laboratoř**, kde se provádějí zejména základní analýzy hroznů, moštů a vín, popřípadě další analýzy pro externí subjekty. Laboratoř dále umožňuje provádět i náročnější instrumentální metody, zejména z oblasti chromatografie, spektrometrie a FTIR.

Druhou je **oenologická laboratoř**, kde primárně probíhají odměrné a sensorické analýzy zaměřené na víno. **Mikrobiologická laboratoř** pak svým vybavením plně vyhovuje základnímu mikrobiologickému výzkumu. Důležitou součástí ústavu je rovněž **technologické zázemí** s kompletní výrobní linkou a skladovací kapacitou.

Ústav má velký zájem o spolupráci s podniky zabývajícími se vinohradnictvím a vinařstvím a nabízí jim svoje schopnosti či vědeckou a odbornou erudici pro řešení problémů praxe.



Sbírka genových zdrojů a šlechtitelské plochy /

Pro výzkum i výuku ústav využívá rozsáhlé zázemí nacházející se v areálu pracoviště Mendeleum v Lednici. **Pokusná vinice o rozloze 4 ha** (viniční trať „Na Valtické“) zahrnuje rozsáhlou **sbírku genových zdrojů révy vinné s 350 položkami**. Kolekci tvoří odrůdy se zvýšenou odolností vůči houbovým chorobám, u kterých se hodnotí nejen pěstitelské, ale i enologické vlastnosti. Rozmanitost odrůd se využívá ve šlechtitelském programu. **Šlechtitelská plocha zahrnuje téměř 2000 semenáčů**. Aktuálně jsou již vybrané hybridy určené pro přihlášení do odrůdových zkoušek a k následné registraci odrůd.



Zahradnická fakulta
Mendelova univerzita v Brně
Ústav vinohradnictví a vinařství

Valtická 337, 69144 Lednice
Telefon: +420 519 367 250 / Fax: +420 519 367 222 / E-mail: uvav@zf.mendelu.cz
www.zf.mendelu.cz



Vzdělávací činnost /

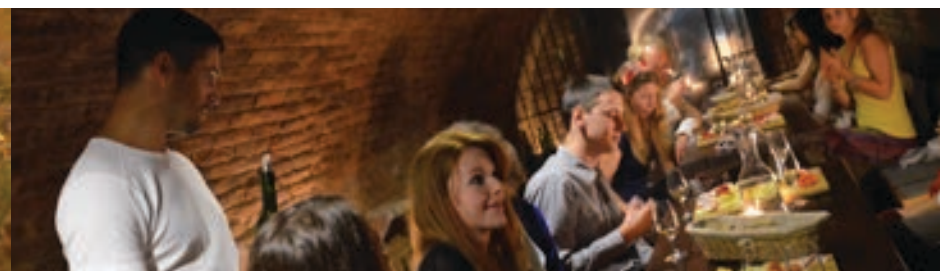
Cílem pedagogického působení ústavu je příprava odborníků v oblasti pěstování révy vinné a zpracování hroznů.

Předměty **Vinohradnictví** a **Vinařství** jsou kosterními předměty stejnojmenného studijního oboru. Výuka je zaměřena na problematiku pěstování révy vinné – např. v předmětech **Biologie révy vinné**, **Management kvality ve vinohradnictví** – a technologických postupů výroby vín bílých, červených i šumivých klasickými metodami i moderními technologiemi – **Technologie speciálních vín**, **Vinařské praktikum**, **Technologické a analytické praktikum**. V předmětech **Vinařská chemie a biochemie** či **Vinařská mikrobiologie**



Publikace a významné výsledky /

BAROŇ, M., KUMŠTA, M., BÁBÍKOVÁ, P.: Použití směsi nasycených mastných kyselin pro inhibici alkoholové či malolaktické fermentace a redukci dávkování oxidu siřičitého při technologii vína. Patent č. 303556, ÚPV
KUMŠTA, M., PAVLOUŠEK, P., KUPSA, J.: Influence of terroir on the concentration of selected stilbenes in wines of the cv. Riesling in the Czech Republic. Horticultural Science. 2012. sv. 39, č. 1, s. 38-46.
BAROŇ, M., FIALA, J.: Chasing after minerality, relationship to yeasts nutritional stress and succinic acid production. Czech Journal of Food Sciences. 2012. sv. 30, č. 2, s. 188-193.



O ústavu /

Díky výjimečné lokalizaci fakulty má aktivita ústavu v oblasti vinohradnictví a vinařství dlouhodobou a velmi silnou tradici. Umístění v samém srdci nejvýznamnější vinařské oblasti České republiky jí poskytuje to nejlepší možné zázemí.

V areálu ZF MENDELU se nacházejí produkční vinice, bohatě zastoupené genofondy révy vinné a šlechtitelské plochy. Samozřejmostí jsou specializované laboratoře a sklepní hospodářství. Veškerá činnost ústavu vždy vychází z potřeb praxe a nachází zde důležité praktické ověření.

Ústav vinohradnictví a vinařství je v rámci ČR i SR ojedinělým pracovištěm výzkumu v oblasti pěstování révy a následného zpracování hroznů. Aktivně spolupracuje s firmami a zapojuje se do nejrůznějších projektů, ve kterých se často podílí na tvorbě nových technologických postupů.

Vědecko-výzkumná činnost /

Dlouhodobě probíhá výzkum kvalitativních parametrů hroznů, kdy jsou sledovány především profily cukrů, kyselin a dusíkaté látky, které představují významný prvek kvality hroznů. Výzkum dusíkatých látek je komplexní a směřuje od výživy porostů přes složení hroznů až k vlivu na kvašení moštů a následné produkty ve vínech. Významná část výzkumu je založena na analytických rozborech složení vína (obsah zdravotně prospěšných fenolických látek a aromatických sloučenin).



“
Charlie Chaplin:
Civilizovaní lidé směřují tam,
kde zraje víno.
”