

יוני 2019

השפעת דישון אשלגני בכרם על איכות היין

הגפן (*Vitis vinifera*) היא גידול חקלאי חשוב ועתיק יומין. בגידול גפן ליין, איכות הענבים בכרם קובעת את פוטנציאל האיכות של היין. מרכיבי האיכות הבסיסים בענב הם רמת הסוכר (Brix), רמת החומציות (pH), חומרי הארומה (Polásková, Herszage, & Ebeler, 2008) ובזנים צבעוניים גם מרכיבי הצבע- האנטוציאנינים (Ensen, Emiray, Gebo, & Eyer, 2008).

רמת חומציות היין, ה-pH, היא מרכיב איכות חשוב. בארץ ישראל, בניגוד לארצות בצפון אירופה, האתגר הוא לשמור על רמת חומציות נמוכה יחסית (תקשורת פנימית). באזורי שפלת החוף ובאזורי גידול נמוכים וחמים יחסית בארץ, קשה יותר לשמור על רמת pH הרצויה. הסיבות לכך מגוונות, ולא נתייחס אליהן בסקירה זו.

השפעת האשלגן על חומציות היין- מחקרים רבים בעולם הראו כי ישנו קשר בין רמת אשלגן מסיס גבוהה בתירוש ובין עלייה ב-pH שלהם. האשלגן יוצר יחד עם החומצה הטרטרית, שהיא החומצה החשובה ביותר בקביעת ה-pH, מלח ששוקע בתהליך ייצור היין. המשמעות היא שככל שיותר אשלגן מגיע לתירוש, יהיה קשה לשמר את רמת החומציות בה נבצרו הענבים ולרוב הוא יהיה גבוה יותר מהרצוי (KODUR, 2011). מסיבה זו, רבים הכורמים אשר מדשנים אשלגן ברמות נמוכות ביותר עד כדי הימנעות מוחלטת מדישון אשלגני.

השפעת דישון אשלגני על רמת האשלגן המסיס בתירוש- במחקרים שנערכו בנושא זה בארץ ובחו"ל, נמצא כי דישון באשלגן ברמות משתנות לאורך שנים, הראה שישנה השפעה לרמת דישון האשלגן על ערכי האשלגן בבדיקות עלים בפטוטרות, וכן על מדדי צימוח אחרים (CHRIS G. DUNDON, RICHARD E. SMART, 1984). עם זאת, ההשפעה שישנה על רמות האשלגן המסיס בתירוש ועל pH היין נמוכה ביותר עד כדי זניחה (הרכבי, ענת, & גיל, 2010).

גם לאחר שלש שנים של ניסוי ברמות אשלגן גבוהות מאוד ביחס לפרקטיקה החקלאית (40 ק"ג תחמוצת אשלגן לדונם בשנה), כמעט ולא נמצאה השפעה של תוספת האשלגן על מדדי איכות היין. עם זאת, בטיפול בו לא ניתן אשלגן כלל נצפתה ירידה מסוימת ברמת היבולים וכן ירידה ברמות החנקן בפטוטרות בבדיקות העלים.

עדויות ממחקרים אחרים שנעשו בעולם מצביעות על כך שאחד הגורמים המשמעותיים ביותר המשפיעים על רמות האשלגן המסיס בתירוש הוא דווקא הכנות. מסתבר שישנן כנות עם נטייה לקליטה



יוני 2019

השפעת דישון אשלגני בכרם על איכות היין

מוגברת של אשלגן, וכאלו שבהן גם במתן של אשלגן ברמה גבוהה, האשלגן המסיס בתירוש לא עלה באופן משמעותי (KODUR, 2011).

העולה מכאן הוא שגם בכרמים המכוונים לאיכות יין גבוהה, רצוי ומומלץ ליישם דישון אשלגני ברמה סבירה (10-20 ק"ג תחמוצת אשלגן לדונם) למניעה של ירידה בחיזיוניות ובפוריות הגפן.

הצוות המקצועי **בדשן גת**, ישמח להתאים עבורך את הנוסחא המתאימה ביחסי **NPK** שונים בשילוב עם יסודות קורט נוספים, וביניהם התוסף החדשני והמוכח **ביו-הומיגת**, וזאת בהתאמה לבדיקות צמחיות, לאיכות המים, לבדיקות קרקע, בהתאם לשלבי הגידול וצורכי הצמח ובנוסף לליווי אגרונומי מקצועי ורציף.

בברכה

יעקב הניג, אגרונום

yacovh@deshengat.co.il

054-4361147

בבליוגרפיה

CHRIS G. DUNDON , RICHARD E. SMART, and M. G. M. (1984). The E f f e c t of P o t a s s i u m Fertilizer on Must and Wine P o t a s s i u m Levels of Shiraz G r a p e v i n e s , 35(4).

Ensen, J. A. S. J., Emiray, S. I. D., Gebo, M. A. X. E., & Eyer, A. N. N. E. S. M. (2008). Prediction of Wine Color Attributes from the Phenolic Profiles of Red Grapes (Vitis vinifera), 1105–1115.

KODUR, S. (2011). Effects of juice pH and potassium on juice and wine quality , and regulation of potassium in grapevines through rootstocks (Vitis) : a short



יוני 2019

השפעת דישון אשלגני בכרם על איכות היין

review, 50(1), 1–6.

Polásková, P., Herszage, J., & Ebeler, S. E. (2008). Wine flavor: chemistry in a glass. *Chemical Society Reviews*, 37(11), 2478–2489.

<https://doi.org/10.1039/b714455p>

הרכבי, ע., ענת, כ., & גיל, נ. (2010). רמת הדישון האשלגני והשפעתו על ענבי יין בזנים "מרלו" הרכבי, ע., ענת, כ., & גיל, נ. (2010). רמת הדישון האשלגני והשפעתו על ענבי יין בזנים "מרלו" *עלון לנוטע*, 64, 30–33.

