**Vliv systému hospodaření na kolonizaci bobulí révy vinné kvasinkami a kvasinkám podobnými houbami v průběhu zrání hroznů**

**Influence of the farming system on the epiphytic yeasts and yeast-like fungi colonizing grape berries during the ripening process**

[Martins, G](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Martins%20G%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=24603471)., [Vallance, J](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Vallance%20J%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=24603471)., [Mercier, A](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Mercier%20A%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=24603471)., [Albertin, W](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Albertin%20W%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=24603471)., [Stamatopoulos, P](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Stamatopoulos%20P%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=24603471)., [Rey, P](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Rey%20P%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=24603471)., [Lonvaud, A](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Lonvaud%20A%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=24603471)., [Masneuf-Pomarède, I](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Masneuf-Pomar%C3%A8de%20I%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=24603471). 2014. Influence of the farming system on the epiphytic yeasts and yeast-like fungi colonizing grape berries during the ripening process. [Int J Food Microbiol.](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24603471), 177: 21-28. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.002.

**Klíčová slova**: CE-SSCP, měď, hrozny révy vinné, fáze zralosti hroznů, mikrobiota kvasinek.

Bobule hroznů révy vinné jsou kolonizovány širokým spektrem epifytických mikroorganismů, jako jsou kvasinky a vláknité houby. Tato mikrobiota hraje hlavní roli, pokud jde o zdravotní stav rostliny, a také ovlivňuje proces výroby vína. V této studii byly použity kultivační i nekultivační metody k zjištění dynamiky výskytu a diverzity kvasinek a kvasinkám podobných mikroorganismů na povrchu bobulí hroznů během jejich zrání a byl sledován vliv způsobu hospodaření na tuto mikrofloru. Výsledky ukázaly výrazný vliv jak fáze zralosti, tak i způsobu hospodaření na epifytické společenstvo mikroorganismů. Kvantitativní metody založené na počítání kultivovaných populací ukázaly na nárůst výskytu kvasinek a jim podobných mikroorganismů v průběhu zrání hroznů, maxima bylo dosaženo u přezrálých hroznů. Kultivovatelné kvasinky a kvasinkám podobné populace se také výrazně lišily v závislosti na použitém způsobu hospodaření. Počty mikroorganismů byly průkazně vyšší v případě ekologického systému produkce, než tomu bylo v konvenčním systému. Struktura společenstev kvasinek a jim podobných organismů byla stanovena také pomocí nekultivačních metod, s využitím CE-SSCP. Výsledky prokázaly změny v genetické struktuře společenstev v průběhu zrání hroznů, stejně jako vlivem rozdílných systémů hospodaření. Největší vliv v rámci systémů hospodaření mělo ošetřování fungicidy na bázi mědi. Byla potvrzena negativní korelace mezi množstvím mědi v prostředí a populacemi mikroorganismů, epifytická společenstva kvasinek a kvasinkám podobných hub jsou tedy mědí inhibována. Závěrem je možno říci, že posuny ve společenstvech mikroorganismů byly ovlivněny především změnami ve složení povrchu bobulí, jako například exsudací cukrů, a přítomností reziduí mědi coby důsledku aplikace pesticidů.

**Zpracovala**: Ing. Michaela Kolářová, Ph. D., Česká zemědělská univerzita v Praze, Praha – Suchdol, mkolarova@af.czu.cz