

# ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА И СТРУЧНА СЛУЖБА



## Младеновац

Стојана Новаковић 2 ,011/8231-331,8233-417  
e-mail: [pss.kosmaj@eunet.rs](mailto:pss.kosmaj@eunet.rs)

Министарство пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде  
Сектор за рурални развој  
[www.psss.rs](http://www.psss.rs)

Садржај:

**Сетва пшенице ван оптималног рока**  
(Виолета Величковић дипл.инг.)

**Коришћење стајњака**  
(Виолета Величковић дипл.инг.)

**Значај вођења књиге третирања  
средствима за заштиту биља**  
(Мијатовић Бојан дипл.инг.)

**Претакање вина**  
(Драгољуб Глишић, инг.)

---

14. новембар 2011. године, тираж 300 примерака

## СЕТВА ПШЕНИЦЕ ВАН ОПТИМАЛНОГ РОКА

Оптимални рок за сетву пшенице је прошао. Већ само кашњење са сетвом, утицаће на самом почетку вегетације на принос ове културе. Скраћивањем вегетације, доводи до успореног раста корена, који остаје плићи, смањује се продуктивни бокорење, биљке имају мање времена за формирање потенцијала за принос (мањи број класича у класу), у критичним фазама формирања и наливања зрна улазе нешто касније. У том периоду, почетком јула, су најчешће високе температуре, суша, топлотни удари и др. Биљке које су посејане у оптималном року овакве услове боље подносе. Њихов корен може да исцрпи храну и воду са дубине од 0,90-1 метра, а код касно посејаних усева могуће је само до 0,70 цм.

Усеви засејани ван оптималног рока су нижи, заостају у порасту, па корови имају више светлости и простора за сопствени развој, зато су потребна два третирања. Потребно је и прихрану обавити и поделити на 3 obroka. Дакле повећавају се трошкови производње а смањује се профитабилност.

**Величковић Виолета дипл.инг.**

---

## КОРИШЋЕЊЕ СТАЈЊАКА

Стајњак је мешавина сточних екскремената и простирке, подвргнут процесима превирања. То је најстарије ђубриво и његова употреба датира дуги низ година.

У току превирања стајњак постаје богатији у теже растворљивим органским материјама, сличним хумусу. Процес разградње ових материја не треба да буде потпун, већ га треба зауставити у право време, а то је обично 2 – 3 месеца лежања у летњем периоду, или 3 – 5 месеци зими. Поред азота, фосфора, калијума, калцијума, органских материја стајњак садржи и све микро и макроелементе.

Да би се стајњак што рационалније искористио, треба водити рачуна о његовој правилној употреби. Ђубрење стајњаком треба обавити тако да се после извожења и растурања одмах обави и заоравање. У супротном настају велики губици, првенствено у азоту, што значајно смањује вредност стајњака.

Извожење и растурање стајњака се по могућству обавља по облачном времену кад није јако топло и кад нема ветра, а најбоље време је крај лета и јесен. Количине стајњака су различите у зависности од врсте и типа земљишта и крећу се од 15 – 40 тона по хектару па и више.

Дубина заоравања стајњака зависи од механичког састава земљишта и креће се од 15 – 25 цм.

Земљишта која су кисела, пре растурања стајњака треба обавити калцификацију, односно прво треба растурити кречни материјал, па потањирати парцелу а затим растурити стајњак па све то заорати.

За стајњак се слободно може раћи да је најбоље ђубриво. То је комплетно ђубриво које веома повољно утиче на физичке, хемијске и биолошке процесе у земљишту, а преко њих и на висину и стабилност приноса гајених биљака. Стајњак поправа структуру агрегата, повећава водно-ваздушни режим земљишта, тако да биљке боље подносе сушу.

Применом стајњака у земљиште се уносе и микроорганизми. Стајњак поспешује активност земљишне микрофлоре услед чега се поправља структура земљишта повећава концентрација угљен-диоксида.

На крају се може рећи да се највиши и најстабилнији приноси постижу комбинованом употребом органских и минералних ђубрива. Ова ђубрива међусобно се допуњују у одржавању плодности земљишта. Комбинована употреба органских и минералних ђубрива значајно ублажава неповољне временске прилике и тако смањује колебање приноса између родних и неродних година, јер се на ђубреним површинама и у неповољним годинама постижу релативно високи приноси.

**Величковић Виолета дипл.инг.**

---

## **ЗНАЧАЈ ВОЂЕЊА КЊИГЕ ТРЕТИРАЊА СРЕДСТВИМА ЗА ЗАШТИТУ БИЉА**

Књига третирања није нешто са чиме се наши пољопривредни произвођачи нису сусрели до сада, она је увек била ту макар у виду сопствене евиденције трошкова или планирања средстава за производњу у коме средства за заштиту биља играју значајну улогу.

Министарство пољопривреде, трговине, шумарства, и водопривреде потписало је меморандум са Руском федерацијом о безбедности производа који се извозе из Републике Србије у Русију. Највећи акценат, поред здравствене исправности производа, стављен је на књигу третирања.

Она је представљена као основа за гаранцију безбедног и здравог производа који ће се извозити у иностранство у овом случају у Русију. Без обзира у коју земљу се пољопривредни производи извозе, обавеза произвођача је да води књигу третирања. Она нам пружа увид чиме и када је производ третиран, количина и време кад је третирано као и одговорно лице задужено за тачност података. На основу ње и хемијске анализе производа можемо бити сигурни да пошилке неће бити враћене, да неће бити проблема на граничном прелазу и да је производ пре свега здрав и безбедан за употребу. Друга корисна ствар која се тиче књиге третирања је ефикаснија и рационалнија употреба средстава за заштиту биља, пре свега избегавање понављања третирања пестицида са истим начином деловања на штетни организам за који се зна да је резистентан на одређене пестициде (пример кромпирова златица, чађава краставост јабуке, крушкина бува и сл.). Горе напоменуто представља први корак у Интегралној заштити биља и једну здраву основу за стандарде који се траже на строгом тржишту европске уније (ГЛОБАЛГАП, ИСО стандарди, БРЦ итд.).

**Мијатовић Бојан дипл.инг.**

## ПРЕТАКАЊЕ ВИНА

По завршетку ферментације, а и после у току чувања и зрења вина издвајају се разне материје (органиске и неорганиске) које падају на дно посуде (бачве, цистерне и сл.) у којима се вино чува те се на тај начин ствара одређена количина талога. Тај талог, поред органиских материја, које потичу од грозђа, затим винског квасца, земље, разних беланчевинастих материја и разних других нечистоћа и трулежи, садржи у себи и разне непожељне микроорганизме (ацетне и трулежне бактерије, плесни, бактерије слузавости и др.). Сам квасац који је своју функцију обавио и заједно с осталим органиским и неорганиским материјама пао у виду талога на дно посуде, временом почиње изумирати и распадати се. Продукти тог разлагања не само да штетно утичу на бистрину, мирис и укус вина, него служе као одлична храна непожељним микроорганизмима, који сад ступају на сцену и почињу свој развој, уколико их човек својим деловањем не спречи. Да би се спречиле те негативне последице, једна од првих радњи је, поред надоливања и претакање вина.

Претакање вршимо и у другим случајевима који немају везе с одвајањем вина од талога, на пример, кад из мошта или вина желимо да одстранимо неки страни мирис, или вишак  $\text{CO}_2$ , или желимо да убрзамо оксидативне процесе, или да претакањем на ваздуху освежимо квасац и покренемо га на алкохолну ферментацију итд. Претакање се врши отворено и затворено, тј. са зрачењем (проветравањем) и без зрачења.

Прво претакање, евентуално и друго, врше се, обично, отворено (са зрачењем), док је остала претакања пожељно вршити затворено - без зрачења.

Ово није случај код вина која нису исправна, тј. која имају неку ману или болест, јер у том случају свака мана или болест вина има своје специфичности у том погледу. У таквим случајевима, ако је потребно јаче зрачење вина, претакање вршимо тако да на доњи отвор испуштамо вино да се разбија (распршује) у једну кацу (бедањ) који се налази испод отвора, а онда то исто вино из каце пумпом пребацујемо у другу цистерну и то на горњи отвор, одакле вино пада на дно цистерне. Затворено претакање врши се код вина код којих желимо задржати свежину и сортну арому. Затворено претакање вршимо и код старијих вина, а такођер, и код црних вина. На овај начин избегавамо оксидацију како ароматичних тако и бојених материја вина.

По завршетку ферментације, квасци који су обавили своју функцију и животни циклус налазе се у виду талога на дну посуде. По завршетку ферментације присуство талога може се само штетно одразити на квалитету вина, јер квашчеве станице имају могућност распадања, што доводи до непријатног утицаја на укус и мирис вина. Погрешна су схваћања појединаца да је чак боље вино оставити на талогу. Ово је нарочито опасно у топлијим подрумима гдје је процес изумирања и распадања квасца знатно интензивнији, па према томе и уочљивији.

Данас се обично, после претока вина врши и његово филтрирање. Бистрина вина води до највише чистоће вина у погледу укуса и мириса. Не постоји одређено правило о правом времену појединих претакања као ни о броју претакања вина. Обично први преток се врши почетком децембра или после, уколико су дани хладни. Претакање вина, по правилу, врши се по хладном времену, тј. кад је атмосферски притисак висок.

**Саветодавац  
Воћарства и виноградарства  
Глишић Драгољуб дипл.инг**