

MANTA dvouřadý

Trochu „jinej sladák“ pro České pivo.



Přednosti:

- Vysoký výnos zrna
- Špičková sladovnická kvalita
- Velké zrno
- Velmi dobré zdraví

Pěstování:

MANTA je nová sladovnická odrůda **doporučená pro výrobu ČESKÉHO PIVA**. Vzniká tak pro českého pěstitele konečně možnost zvolit si jiný typ šlechtění než doposud. Šlechtitel, firma Ackermann, se zaměřil nejen na špičkovou sladovnickou kvalitu zrna s parametry pro ČESKÉ PIVO, ale také na ranost a velmi dobrý zdravotní stav listového aparátu a klasu. U odrůdy MANTA se také podařilo upevnit **vysoký extrakt 82,9 % a optimální obsah dusíkatých látek**, což jistě ocení všichni sladáři.

DOPORUČENÍ PRO PĚSTOVÁNÍ

MANTA je velmi plastická odrůda, kterou lze pěstovat ve všech sladovnických významných půdně-klimatických podmínkách. Pěstitel se může na MANTU spolehnout i díky výtečnému zdraví a dobré odolnosti proti poléhání s hodnotou 6,9. MANTA je v současné době nejranějším sladovnickým ječmenem na českém trhu.

DOPORUČENÍ PRO PĚSTOVÁNÍ V SUCHÝCH ROČNÍCÍCH

MANTA má schopnost relativně dobře udržet nižší hladinu NL v zrna i v suchých ročnících. Přesto v případě nebezpečí vyššího obsahu NL lze využít u odrůdy MANTA některá technologická opatření. MANTA je nejranější sladovnická odrůda pro České pivo“ a i proto je u ní možno snížit obsahu NL při využití Molybdenu ve fázi do BBCH 36–37 v dávce 30– (60 g) v kombinaci s nižšími dávkami (až 1/2 z obvyklé doporučené dávky) strobilurinu či některých SDHI ve fázi BBCH 61. Toto ovšem neplatí u pozdějších či více odnožujících odrůd. I proto je MANTA velkým přínosem pro pěstování sladovnického ječmene. **Její ranost a střední odnoživost jsou i v tomto případě velkou výhodou.**

Zkrácený profil:

---- = nízký, náchylný, velmi raný,

++++ = vysoký, odolný, velmi pozdní

Vývoj

Počáteční vývoj

velmi rychlý

Výška rostlin



Metání



Zrání



MANTA dvouřadý

Trochu „jinej sladák“ pro České pivo.

Odolnost

Odolnost k přísuškům



Porost

Hustota porostu



Počet zrn v klase



HTZ



Podíl předního zrna



MANTA dvouřadý

Trochu „jinej sladák“ pro České pivo.

Vývoj:

Počáteční vývoj	velmi rychlý
Výška rostlin	
Metání	
Zrání	

Přezimování:

Odolnost k přisuškům	
----------------------	--

Výnos zrna:

Výnos zrna	vysoký (103,0 % ošetřená / 102,8 % neošetřená var.)
Hustota porostu	
Počet zrn v klase	
HTZ	
Podíl předního zrna	

Odolnost k chorobám:

Padlí travní na listu	
Hnědá skvrnitost	
Rhynchospor. skvrnitost	
Rez ječná	
Fusaria klasu	
Neparazitické skvrny	

MANTA dvouřadý

Trochu „jinej sladák“ pro České pivo.

Výsevek:

Rané setí	300 – 320 zrn/m ²
Pozdní setí	350 – 400 zrn/m ²

Hnojení dusíkem:

Hnojení dusíkem

Před setím	40 – 60 kg N/ha (nejlépe v močovně, zapravit / dle předplodiny a půdních podmínek)
Poč. odnožování (EC 21 – 22)	30 – 40 kg N/ha + CCC 0,5 – 0,7 l/ha (v suchém jaru CCC vynechat)

Potřeba růstových regulátorů

EC 32 – 39 (sloupkování - objevení posledního listu) lze použít přípravky na bázi ethephonu + chlormequatu (0,7 – 1,0 l) nebo EC 45 – 49 ethephone 0,5 l/ha

Fungicidní ošetření:

Fungicidní ošetření

I přesto, že je MANTA zdravou odrůdou, je vhodné při produkci kvalitního sladovnického ječmene udržet zdravý porost až do sklizně. Proto doporučujeme v EC 37 – 39 například kombinaci poloviční dávky epoxiconazole a SDHI. Do klasu v průběhu květu pak podle průběhu počasí 0,4 – 0,7 l tebuconazole.

Vhodnost po obilovině

ano

MANTA dvouřadý

Trochu „jinej sladák“ pro České pivo.

MANTA – nová vysoce kvalitní odrůda pro „České pivo“.

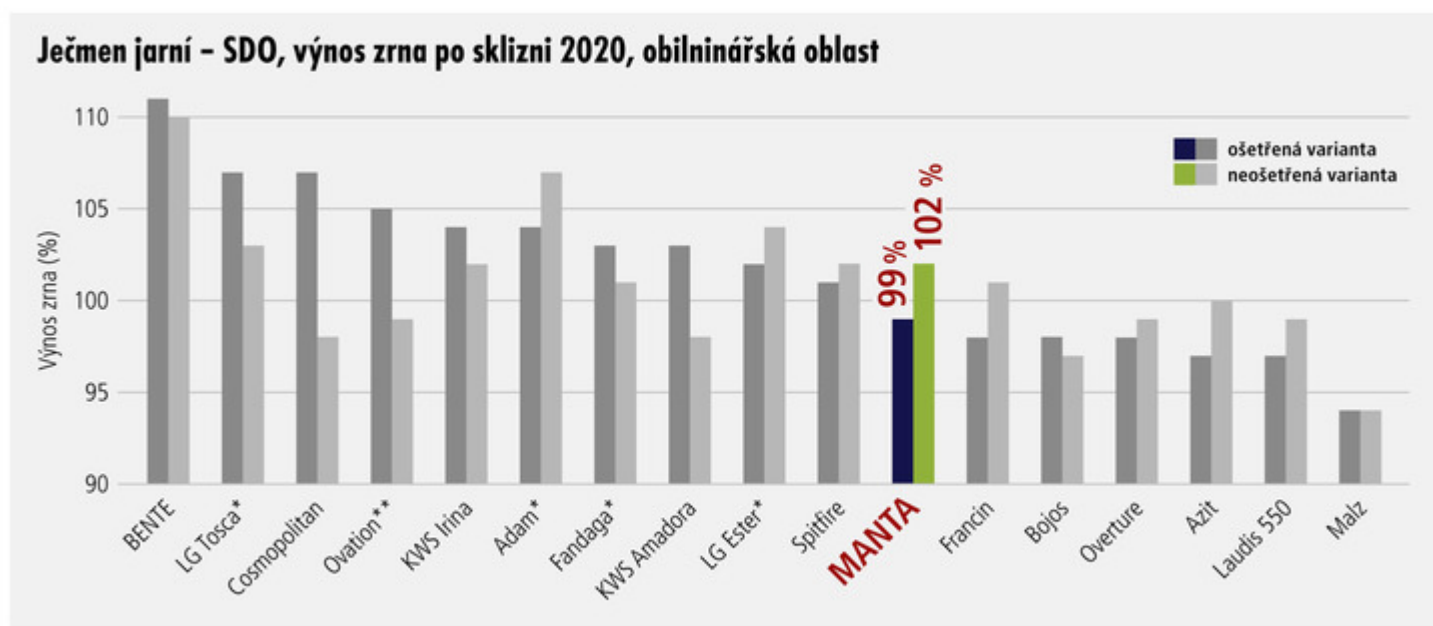
MANTA – nová vysoce kvalitní odrůda pro „České pivo“.

SLADOVNICKÉ HODNOTY 2015–2017	NLb	E	RE45	K	DM	DSP	F	BGw
MANTA	10,4	83,0	38,7	43,8	278	81,5	92	134

© Zdroj: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.; Ječmenářská ročenka 2018, str. 66

MANTA - Nejvýnosnější významně obchodovaná odrůda ječmene pro České pivo

MANTA – NEJVÝNOSNĚJŠÍ VÝZNAMNĚ OBCHODOVANÁ ODRŮDA PRO ČESKÉ PIVO



Zdroj: ÚKZÚZ 2020 - Ječmen jarní – SDO 2017–2020, výnos zrna po sklizni 2020, obilninářská oblast

© Zdroj: ÚKZÚZ 2020 - Ječmen jarní – SDO 2017–2020, výnos zrna po sklizni 2020, obilninářská oblast