

ХМЕЛЕВОДСТВО – отрасль растениеводства, занимающаяся возделыванием *хмеля обыкновенного*.

Хмель – многолетнее двудомное растение (мужские и женские цветки размещены на разных особях). В производстве выращивают только женские растения, от которых получают соцветия – шишки.

В пивоварении используются только неопыленные женские цветки — мягкие пушистые шишечки. Именно в них необходимые пиву вещества сконцентрированы в наибольшей степени. Согласно старой поговорке, «плантации хмеля должны быть похожи на женский монастырь».

В шишках имеются блестящие желто-зеленые лупулиновые железки, содержащие смолы, дубильные соединения, эфирные масла. Шишковое хмелевое сырье применяется в медицине, фармацевтической, парфюмерно-косметической, лакокрасочной промышленности, является незаменимым сырьем в пивоварении, в котором используют высушенные хмелевые шишки, молотый брикетированный хмель, а также различные хмелевые экстракты. Хмель лучше всего развивается на плодородных почвах, легко проницаемых для воды и воздуха и не очень тяжелых по механическому составу. Под хмель, особенно товарный, земля обильно удобрялась, разрыхлялась, мульчировалась соломой. Корневая система культурного хмеля состоит из утолщенного стержня толщиной до 12см (т.н. бабки, или матки), от которой отходит несколько сильно развитых главных корней. Надземный стебель однолетний, вьющийся направо, покрыт жесткими волосками, достигает 8,5 м длины и 13мм толщины. На ребрах стебля имеются особые волоски, служащие для упора к опорам (проволоке, шпагату, дереву).

Закладывать хмельник лучше всего осенью. Шпалера, которую оборудуют на хмельниках, представляет собой систему продольной и поперечной проволоки, натянутой и закрепленной на столбах. Подпорками для стеблей служит проволока, которую навешивают возле каждого растения.

Хотя в русском языке «хмельное» означает «пьянящее», на самом деле хмель не имеет отношения к алкоголю. Хмель — это растение, которое содержит альфа-кислоты, помогающие сохранить пиво на долгий срок. Также хмель выступает в качестве пивного ароматизатора. За последние несколько столетий было выведено множество ароматических сортов хмеля, которые существенно обогащают вкусовую палитру пива. Хмель придает пиву приятную горечь и характерный аромат, увеличивает прозрачность, улучшает пенообразование. Кроме того, хмель — естественный антисептик и консервант, он подавляет деятельность бактерий и тем самым предотвращает скисание сусла и готового пива. На приготовление одного гектолитра (100 литров) пива идет от 200 до 700 граммов хмеля.