

REDAKČNÍ RADA:

PŘEDSEDA: Ing. K. Hauser. ČLENOVÉ: L. Bahník, Ing. K. Brožek, prof. Ing. Dr. J. Dyr, F. Hlaváček, Ing. R. Chlebeček, K. Jedlička, Ing. F. Karabec, Ing. M. Kotrlá, Ing. J. Kuthan, Ing. Dr. J. Malcher, V. Marek, Ing. J. Maštovský, Ing. A. Nejedlý, Ing. B. Petr, E. Piš, M. Pramuk, Ing. M. Růžicka, Ing. Dr. V. Salač, Ing. A. Seiler, V. Sekrt, Ing. J. Staněk, Ing. Dr. V. Stuchlík, Ing. J. Tomášek, Ing. J. Tomíšek, J. Urban, V. Vulterin, Dr. R. Feig, Ing. F. Beneš.

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

В. Вачек: Механизация сборки остаточного пива и остаточных дрожжей на пивоваренных заводах

Для сборки всего остаточного пива с дрожжами автор применяет общий сосуд имеющий вид закрытого, вертикального, цилиндрического танка, который помещен в лагерном подвале. Остаточное пиво с дрожжами засасывается в танк из лагерной посуды пониженным давлением (вакуум), к фильтру оно направляется сжатим воздухом. Способ установки наглядно показывает схематический рисунок.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 12, 266

Г. Кларз: Применение эпоксидных смол в качестве покрытия для стальных лагерных танков

Автор дает отчет о результатах производственных испытаний с Упоном и ПВЦ (PVC) (хлорированный поливинилхлорид). Целесообразность их применения исследовалась на стальных броидильных чанах с внутренним покрытием из этих материалов на основании результатов опытного брожения в течении которого чаны были в эксплуатации 1, 3 и 6 месяцев в сравнение с покрытием Гебитум. Автор пришел к заключению, что в настоящее время наиболее всего удовлетворяет Упон 1200 P.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 12, 268

В. Стухлик: Консервирование производственных штаммов дрожжей для дрожжевого производства

В статье дан перечень главных способов долговременного хранения производственных дрожжей. Подробно описан метод Л. Гайнца, который культуру находящуюся в стеклянной трубке на вате хранит над силикагелем в запаянной пробирке. Суспензия культуры дрожжей в кровинной сыворотке сохранила при заверке целесообразности этого метода активность даже по истечении 20 месяцев и при завышенной температуре.

Kvasný průmysl 2 (1956) č. 12, 270.

Е. Минáрик, Л. Лаго: Производство десертных вин сбраживанием соков до высокого содержания спирта селективными дрожжами.

Опыты с брожением виноградного сусла до высокого содержания спирта показали возможность их сбраживания в течение относительно короткого времени 7—8 недель до 17—18% объемных спирта. Условием гладкого сбраживания является применение резистентного и вирулентного штамма дрожжей. Оптимальная температура броидильного цеха 12—17°C, температура броидящего сусла не должна быть выше 25—28°C.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 12, 272

Технический контроль

П. Гавирик, М. Тркан: Определение калия в золе ячменя и солода.

К. Фаркаш: Скорый метод определения летучих кислот в вине

Из-за рубежа

В несколько строк

INHALTS-DOKUMENTATION

V. Vlček: Mechanisierung der Sammlung von Abseihbier und Geläger

Der Autor benützt als Sammelgefäß für sämtliche Abseihbiere und Fassgeläger einen stehenden zylindrischen Tank, welcher im Lagerkeller aufgestellt wird. Das Geläger wird von den Lagergefäßen in das Sammelgefäß unter Vakuum abgesaugt, wogegen es in den Filter mit Druckluft befördert wird. Die Anordnung ist aus dem beigelegten Schema ersichtlich.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 12, 266

G. Klazar: Epoxyharze als Anstrichmasse für Stahl tanks

Der Autor referiert über die Ergebnisse der Betriebsprüfungen mit Upon und PVC (chloriertes Polyvinylchlorid). Die Eignung dieser Anstrichmassen wurde am inneren Anstrich der Gärbottiche durch Gärversuche überprüft, die 1, 3 und 6 Monate im Betrieb waren und mit dem „Gebit“-Anstrich verglichen. Der Autor schliesst, dass nach dem heutigen Stand die Anstrichmasse Upon 1200 P am besten entspricht.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 12, 268

V. Stuchlík: Konservierung von Spezial-Betriebskulturen der Presshefe

Im dem Artikel ist eine Übersicht der wichtigsten Methoden der Aufbewahrung von Betriebshefe auf lange Zeit. Eingehend ist die Methode von L. Heinz beschrieben, der die in einer Glasröhre auf Watte eingesaugte Kultur über Silikagel in einer zugeschmolzenen Epruvette aufbewahrt. Die in Blutserum suspendierte Presshefekultur behielt bei der Überprüfung dieser Methode ihre Lebensaktivität noch nach 20 Monaten und zwar auch bei höheren Temperaturen.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 12, 270

E. Minárik, L. Laho: Dessertwein-Erzeugung durch Vergärung von Mosten auf hohen Alkoholgehalt mittels selektierter Hefen

Versuche mit Gärungen der Traubenmoste auf hohen Alkoholgehalt zeigten die Möglichkeit einer Vergärung in verhältnismässig kurzer Zeit von 7 bis 8 Wochen zu einem Alkoholgehalt von 17 bis 18 Volumprozent. Eine glatte Vergärung ist durch die Benützung eines resistenten und virulenten Stammes der Hefen bedingt. Die Optimaltemperatur des Gärraumes ist 12 bis 17°C, die Temperatur des gärenden Mostes darf 25 bis 28°C nicht überschreiten.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 12, 272

Technische Kontrolle

J. Havíř, M. Trkan: Kaliumbestimmung in der Asche von Gerste und Malz

J. Farkaš: Schnelle Methode zur Bestimmung von flüchtigen Säuren im Weine

Aus dem Auslande

Kleinigkeiten

PŘEDPLATNÉ PŘIJÍMÁ KAŽDÝ POŠTOVNÍ ÚŘAD I DORUČOVATEL

KVASNÝ PRŮMYSL. Vydává ministerstvo potravinářského průmyslu a výkupu zemědělských výrobků ve Státním nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, Praha II. — Vedoucí redakce: Ing. Dr. A. Lhotský. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefony 23-07-51, 23-16-90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 19. 12. 1956. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs. — Roční předplatné 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně do konce běžného roku; od čísla lze zrušit toliko po úplném vyčerpání zaplaceného předplatného. — Tiskem Práce 01, n. p., Praha II, Václavské nám. 15, telefon 23-93-51. — Do sazby 14. 11. 1956, do tisku 13. 12. 1956. — Náklad 1800.

A-05965