

REDAKČNÍ RADA:

PŘEDSEDA: Ing. K. Hauser. **ČLENOVÉ:** L. Bahnik, 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

И. Главачек и В. Календа: Оценка растворения солода по числу Гартонга

Авторы дают подробные сведения о методе Гартонга с четырьмя отварками, который был в недавнем времени упрощен переменной температур при определении относительных экстрактов и уменьшением числа оборотов мешалок. Этот метод становится применимым в каждой заводской лаборатории.

На основании результатов двух серий опытов, приводимых в таблицах, авторы приходят к заключению, что число Гартонга бывает для чехословацкого солода в большинстве случаев более высокое чем стандартное данное. Причиной этого является то, что относительные экстракты этого солода при 65° и 80° C достигают относительно высоких значений. Сравнительно малые отклонения значений числа Гартонга, или отдельных относительных экстрактов, свидетельствуют о том, что солод из отечественного сырья имеет при соблюдении технологического режима очень хорошее качество.

Kvasný průmysl 3 (1957), No 4, 73

С. Зеленка: Критическая оценка общепринятых способов задачи и применения дрожжей на сельскохозяйственных винокурных заводах

Автор дает оценку общепринятых способов ведения брожения на сельскохозяйственных винокурных заводах а именно сбраживания частью бражки, ежедневно

го брожения сладкого затора свежими дрожжами и брожения при подкислении серной кислотой. На основании собственных экспериментальных определений высказывает свое мнение о применении пивоваренных дрожжей, пекарских дрожжей, спиртовых маточных дрожжей и чистых культур. Приходит к заключению, что в сельскохозяйственных винокурных заводах надо тоже покончить с применением неудовлетворительных маточных дрожжей и работать лишь с настоящими спиртовыми дрожжами и чистыми культурами дрожжей.

Kvasný průmysl 3 (1957), No 4, 81

Р. Сигмунд: Правила для контроля выработки и вращения спирта

Статья представляет комментарий к отдельным постановлениям нового объявления о контроле выработки и вращения спирта, которая была в Чехословакии в действие от 1. 1. 1957 г.

Kvasný průmysl 3 (1957), No 4 84

Исследования и практика

Д. Манкова: Исследование практической обработки десертных вин из гибридов.

Ни-за рубежа

В несколько строк

Р. Райтер: Вакуумная импрегнация прессованных пробок прокладок для кроненпробок.

INHALTSdokUMENTATION

I. Hlaváček und V. Kalenda: Beurteilung der Malzauflösung nach der Hartongzahl

Die Autoren informieren ausführlich über die Hartongsche Viermischenmethode, die in der letzten Zeit durch die veränderte Temperaturregelung bei der Bestimmung der relativen Extrakte und durch die Herabsetzung der Umdrehungszahl der Rührer vereinfacht wurde. Dadurch ist die Methode in jedem Betriebslaboratorium durchführbar.

Auf Grund der Ergebnisse zweier Versuchsreihen, die in den Tabellen angegeben sind, kommen die Autoren zum Schlusse, daß die Hartongzahl bei den tschechoslowakischen Malzen meist höher als die Standardwerte ist. Dies ist dadurch verursacht, daß die relativen Extrakte dieser Malze bei 65° und 80°C relativ hohe Werte erreichen. Verhältnismäßig kleine Differenzen in der Hartongzahl oder in den einzelnen relativen Extrakten bezeugen, daß die Malze aus den inländischen Rohstoffen, bei der Einhaltung des technologischen Prozesses meist sehr gute Qualitäten haben.

Kvasný průmysl 3 (1957), Nr 4, 73

S. Zelenka: Kritische Bewertung der normalen Methoden des Hefeanstellens und der Verwendung der Hefe in der Brennerel-Industrie

Der Autor bewertet die der Zeit benützten Methoden der Hefe-anstellung in den landwirtschaftlichen Brennereien und zwar vor allem die Anstellung durch einen Teil der gärenden Würze, die tägliche Anstellung der Süßmaische durch frische Hefen und die schwefelsäure Angärung. Auf Grund eigener experimentaler Fest-

stellungen erörtert er die Benützung von Brauereihefen, Bäckereihefen, Brennerel-Anstellhefen und Reinkulturen. Er kommt zu dem Resultat, daß auch in den landwirtschaftlichen Brennereien mit der Benützung von nicht entsprechenden Hefezeug Schluß gemacht werden muß und daß mit echten Brennerelhefen und mit Hefereinkulturen gearbeitet werden muß.

Kvasný průmysl 3 (1957), Nr 4, 81

R. Sigmund: Vorschriften über die Kontrolle der Erzeugung und des Umlaufes von Spiritus

Der Artikel ist ein Kommentar zu den einzelnen Anordnungen der neuen Kundmachung über die Kontrolle der Erzeugung und den Umlauf von Spiritus, die ab 1. 1. 1957 in der ČSR in Geltung ist.

Kvasný průmysl 3 (1957), Nr 4 84

Forschung und Betrieb

D. Maňková: Versuche mit der Verarbeitung von Hybriden zu Dessertweinen in der Praxis

Aus dem Auslande

Kleinigkeiten

R. Reiter: Die Impregnierung im Vakuum der Korkeinlagen für Kronenkorke

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, telefon 23-07-51, 23-16-90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvacetkrát ročně; toto číslo vyšlo 17. 4. 1957. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatné 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně do konce běžného roku; odběr lze zrušit toliko po úplném vyčerpání zaplaceného předplatného. — Tiskne Knihtisk n. p., provozovna 02, Praha VII, Za viaduktem 8. — Do sazby 4. 3. 1957, do tisku 14. 4. 1957. — Náklad 1600. A - 03730