

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.

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

В. Салач и Й. Беднарж: К вопросу оценки пивной подцветки.

Статья содержит современные сведения о технологии пивной подцветки, о ее аналитических данных, качестве и аналитической оценке.

Внимание уделено в особенности красящей силе, расчету количества подцветки для окраски сусла и пива и методу определения склоности подцветки создавать в пиве муть.

М. Ольбрехт и А. Додежалова: Выбор сортов пивоваренных ячменей для производства специального диастатического солода.

Авторами установлено, что из числа пивоваренных ячменей районированных в Чехословацкой республике, Каштицкий, Детеницкий Богатыр и Ратборжский сорт дают солод с особенно высокой диастатической силой, которая дает им квалификацию выдающегося сырья для производства специального диастатического солода.

В статье приведены результаты солодорастительных испытаний выполненных с этими сортами как в опытной микросолодовне, так и в производстве, при прорацовании и сушке. Результаты даны в таблицах и графических рисунках.

Е. Минарик: Первые опыты с применением плесневых активаторов при брожении вин.

Проводились лабораторные и четырёхпроизводственное опыты с брожением виноградных, фруктовых и солодовых вин в присутствии плесневых активаторов из *Aspergillus niger*, *Penicillium notatum* и *Botrytis cinerea*.

Эти активаторы ускоряют сбраживание сахаров, в особенности в первой фазе брожения, что является важным у моштов с более высоким содержанием сахара. Влияние плесневых активаторов на вкус и букет вин не было замечено.

INHALTSDOKUMENTATION

V. Salač, J. Bednár: Beitrag zur Beurteilung des Bierkulörs.

Die gegenwärtigen Kenntnisse über die Technologie und Analytik des Bierkulörs, über die möglichen Grundsätze für Beurteilung der Qualität des Bierkulörs und ihre Ermittlung werden in der Studie zusammengefaßt.

Besondere Aufmerksamkeit wird der Färbekraft, der Errechnung der Kulörgabe zur Nachfärbung von Würze und Bier und den Methoden zur Feststellung des biertrübenden Einfluß des Bierkulörs gewidmet.

M. Olbrecht und A. Doležalová: Auswahl der Braugerstensorten für die Herstellung spezieller diastatischer Malze.

Die Autoren stellten fest, daß aus den in der CSR rayonnierten Braugerstensorten die Sorten Kaštický, Dětenický Bohatýr und Ratbořský Malze von besonderer diastatischer Kraft liefern; diese

Gerstensorten eignen sich demnach bestens zur Herstellung spezieller diastatischer Malze.

In dem Aufsatz werden die Ergebnisse der Probemälzungen anggeführt, welche mit den erwähnten Sorten in der Kleinmälzerei und auch im Betrieb durchgeführt wurden, und zwar beim Keimen und Darren. Das Zahlenmaterial wurde in Tabellen und Graphen zusammengestellt.

E. Minárik: Erste Erfahrungen mit der Benützung von Schimmelpilz-Aktivatoren bei der Weingärung.

Bei Labor- und Kleinbetriebsversuchen mit der Gärung von Trauben-, Obst- und Malzweinen wurden Aktivatorn aus den Schimmelpilzen *Aspergillus niger*, *Penicillium notatum* und *Botrytis cinerea* zugesetzt. Diese Aktivatorn beschleunigen die Vergärung des Zuckers, hauptsächlich in der ersten Gärungsphase, was bei zuckerhaltigeren Mosten Bedeutung hat. Es konnte kein Einfluß der Schimmelpilz-Aktivatoren auf den Geschmack und das Bouquet des Weines beobachtet werden.

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. — Redaktorka: J. Nešutová. — 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 25. 11. 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 Knihitisk, n. p., provozovna 02, Praha VII, Za viaduktem 8. — Do sazby 4. 10. 1957, do tisku 20. 11. 1957. — Náklad 1600. A-32031