

## REDAKČNÍ RADA

Inž. L. Bahník, inž. J. Beran, J. Čáp, prof. inž. dr. Dyr, doktor technických věd, inž. CSc. K. Hauser, F. Hlaváček, vedoucí redakce, inž. G. Klazar, inž. J. Maštovský, inž. A. Pleštil, M. Pramuk, inž. A. Seiler, inž. V. Sekrt, inž. J. Sukovatý, J. Tarant, inž. L. Tomeček

## OBSAH

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Basařová G.: Nové stabilizační metody se zřetelem na zkrácení ležení piva . . . . . | 245 |
| Janáček J.: Bílkovinné změny a vliv dusíkatých látek v ječmenu . . . . .            | 250 |
| Vlček V., Matoušek J.: Úpravy varních vod . . . . .                                 | 254 |
| Kubíček R., Hanáková A.: Nález keříčkovité kvasinky v lihovarském provozu . . . . . | 257 |
| Kuttelvašer Z., Hrudková A.: Novinky ve vinařství . . . . .                         | 261 |
| Z našich závodů . . . . .                                                           | 264 |
| Kritika — Bibliografie . . . . .                                                    | 266 |
| Referáty . . . . .                                                                  | 267 |

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Басаржова Г.: Новые методы стабилизации с точки зрения возможности сокращения длительности выдержки . . . . .      | 245 |
| Яначек Я.: Изменения состава белковых веществ в ячмене и влияние азотистых составляющих на качество пива . . . . . | 250 |
| Влчек В., Матоушек Я.: Подготовка воды для пивоварения . . . . .                                                   | 254 |
| Кубичек Р., Ханаклова А.: Обнаружение кустовидных дрожжей на спиртовом заводе . . . . .                            | 257 |
| Куттелвашер З., Хрудкова А.: Новинки виноделия . . . . .                                                           | 261 |
| По заводам . . . . .                                                                                               | 264 |
| Критика — Библиография . . . . .                                                                                   | 266 |
| Рефераты . . . . .                                                                                                 | 267 |

## CONTENTS

|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Basařová G.: New Stabilizing Methods Must be Applied to Shorten the Maturing Period of Beer . . . . .             | 245 |
| Janáček J.: Changes of Proteins in Barley and Effect of Nitrogenous Substances upon the Quality of Beer . . . . . | 250 |
| Vlček V., Matoušek J.: Brew Water Treatment . . . . .                                                             | 254 |
| Kubíček R., Hanáková A.: Discovery of Fruticous Yeast in a Distillery . . . . .                                   | 257 |
| Kuttelvašer Z., Hrudková A.: News from Wine Industry . . . . .                                                    | 261 |
| Reports from Factories . . . . .                                                                                  | 264 |
| Current Book Review . . . . .                                                                                     | 266 |
| Reports — Brevities . . . . .                                                                                     | 267 |

## INHALT

|                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Basařová G.: Neue Stabilisierungsmethoden in Hinsicht auf die Verkürzung der Lagerzeit bei der Biererzeugung . . . . . | 245 |
| Janáček J.: Eiweissveränderung und Einfluss der stickstoffhaltigen Bestandteile der Gerste . . . . .                   | 250 |
| Vlček V., Matoušek J.: Brauwasseraufbereitung . . . . .                                                                | 254 |
| Kubíček R., Hanáková A.: Vorkommen von strauchförmigen Hefen in einer Spiritusfabrik . . . . .                         | 257 |
| Kuttelvašer Z., Hrudková A.: Neuigkeiten in der Weinindustrie . . . . .                                                | 261 |
| Neuigkeiten aus den Betrieben . . . . .                                                                                | 264 |
| Kritik — Bibliographie . . . . .                                                                                       | 266 |
| Referate . . . . .                                                                                                     | 267 |

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Basařová G.: Nouvelles méthodes de stabilisation pour la bière de garde avec la durée de repos réduite . . . . . | 245 |
| Janáček J.: Transformations protéiques et l'influence des matières azotées dans l'orge . . . . .                 | 250 |
| Vlček V., Matoušek J.: Préparations des eaux de brassage . . . . .                                               | 254 |
| Kubíček R., Hanáková A.: Découverte de la R-forme de Saccharomyces pendant la production de l'alcool . . . . .   | 257 |
| Kuttelvašer Z., Hrudková A.: Nouveautés dans la viticulture . . . . .                                            | 261 |
| Communications de nos entreprises industrielles . . . . .                                                        | 264 |
| Critique — Bibliographie . . . . .                                                                               | 266 |
| Rapports . . . . .                                                                                               | 267 |