

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Josef Čáp, Ing. Oldřich Diddi, prof. Ing. Dr. Josef Dyr, Dr. Sc., RNDr. Anastázia Ginterová, CSc., Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Jozef Janiga, Ing. Jan Jílek, Ing. Gaston Klazar — předseda redakční rady, Ing. Štefan Klempa, Ing. Antonín Kratochvíle, Ing. Jozef Marcina, Josef Markvart, Doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Michal Pramuk, Ing. Jaroslav Složil, ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíček

OBSAH

Moštek J., Čepička J.: Chemie nespecifických měkkých pryskyřic (resuponů) chmele a jejich pivovarský význam	145
Cuřín J.: Zpracování sladů vyrobených z ječmenů se sníženou klíčivostí	152
Procházka S., Kadlec J.: Poznámky z cesty po italských pivovarech	158
Minárik E.: K ekologii kvasiniek a kvasinkových mikroorganizmů vo vinárskych závodoch	160
Fojtík P.: Výroba šumivého vína kontinuálním způsobem v rekonštruovanom závode St. Plzenec	163
Kritika — Bibliografie	165
Referáty	166

СОДЕРЖАНИЕ

Моштек И. - Чепичка Я.: Химическая природа мягких смол, входящих в состав горького вещества хмеля и их значение в пивоварении	145
Цуржин Ю.: Обработка солода из ячменя низкой вхожести	152
Прохаска С. - Кадлец И.: Техническое оборудование итальянских пивоваренных заводов	158
Минарик Е.: Экология дрожжей и дрожжевидных микроорганизмов встречающихся в винодельнях	160
Фойтик П.: Непрерывный метод производства игристого вина на модернизированном заводе в Ст. Пльзене	163
Критика — Библиография	165
Рефераты	166

CONTENTS

Moštek J. - Čepička J.: Chemical Nature of Unspecified Soft Resins Present in Hop Bitter Substance and Their Effects on Beer	145
Cuřín J.: Methods Applied to Malt Made of Barley of Reduced Germinating Capacity	152
Procházka S. - Kadlec J.: What We Have Seen in Italian Breweries	158
Minárik E.: Ecology of Yeast and Yeast-type Microorganisms to be Found in Wineries	160
Fojtík P.: Continuous Method of Making Wine as Applied at the St. Plzenec Winery	163
Currant Book Review	165
Reports	166

INHALT

Moštek J., Čepička J.: Die Chemie der nichtspezifischen Weichharze (Resupone) des Hopfens und ihre brautechnologische Bedeutung	145
Cuřín J.: Verarbeitung von Malzen, die aus Cersten mit niedriger Keimfähigkeit erzeugt wurden	152
Procházka S., Kadlec J.: Anmerkungen aus einer Studienreise durch italienische Brauereien	158
Minárik E.: Zur Ökologie der Hefen und hefeartigen Mikroorganismen in den Betrieben der Weinindustrie	160
Fojtík P.: Kontinuierliche Schaumweinerzeugung in dem rekonstruierten Betrieb St. Plzenec	163
Kritik — Bibliographie	165
Referaten	166

TABLE DES MATIÈRES

Moštek J., Čepička J.: Chimie des résines molles non spécifiques de houblon et leur importance dans la brasserie	145
Cuřín J.: Traitement des malts produits des orges à pouvoir germinatif diminué	152
Procházka S., Kadlec J.: Notes prises pendant la visite des brasseries italiennes	158
Minárik E.: Contribution à l'écologie de levures et de microorganismes dans les entreprises vinicoles	160
Fojtík P.: Production du vin mousseux par le procédé continu à l'entreprise reconstruite à St. Plzenec	163
Critique — Bibliographie	165
Rapports	166