REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Josef Čáp, prof. ing. Dr. Josef Dyr, DrSc., 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. Hubert Macek, Ing. Jozef Marcina, Josef Markvart, doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Ing. Jaroslav Složil, Vladimír Smutný, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek

OBSAH

Curín, J. - Štichauer, J. - Štorková, J. - Hodaň, J.: Průzkum vlivu biologických stabilizátorů na zvýšení trvanlivosti konzumních piv . . . 145
Basařová, G. - Lejsek, T.: Pivo z mladinových koncentrátů . . . 149
Curín, J.: Jednoduché univerzální schéma organoleptického hodnocení jakosti piva . . . 156
Bendová, O. - Kurzová, V. - Pardonová, B.: Význam růstových faktorů a aminokyselin pro pivovarské kvasinky a jejich typizaci . . . 161
Janatka, F.: Současné tendence ve vývozu československého sladu a chmele . . . 165
Švejcar, V. - Ryzí, J.: Výroba vína z hroznů silně napadených plísní šedou . . . 167
Magál, J. - Míča, M.: Poznatky z organizácie liehovarskej výroby v USA . . . 170
Kubíček, R. - Sehnal, A.: Příspěvek k výkladu případů „zuhelnění melasy" při skladování . . . 173
Z našich závodů
Složil, J.: Sledujme úroveň nákladů a zisku . . . 175
Odpověď k poznámce ke stanovení bílkovin sladiny metodou papírové chromatografie podle Raibleho, modifikované Karlem . . . 177
Zasadanie technickej komisie O. I. V. v Avignone . . . 178
II. mezinárodní výstava moderní potravinářské techniky „Alima 70" . . . 180
Pivovarsko-sladařské dny . . . 181
Kritika — bibliografie . . . 181
Referáty . . . 182

СОДЕРЖАНИЕ

Цуржин, Ю - Штихауэр, И. - Шторкова, Я.: Влияние биологических стабилизаторов на стойкость пива . . . 145
Басаржова, Г. - Лейсек, Т.: Пиво из концентрированного сусла . . . 149
Цуржин, Ю.: Простая, универсальная схема органолептической оценки качества пива . . . 156
Бендова, О. - Курцова, В. - Пардонова, В.: Влияние факторов роста и аминокислот на пивоваренные дрожжи и соответствующую классификацию дрожжей . . . 161
Янатка, ф.: Существующи тенденции в экспорте чехословацких солода и хмеля . . . 165
Швейцар, В. - Рызи, Я.: Изготовление вина из винограда сильно зараженного серой плесенью . . . 167
Магал, Я. - Мича, М.: Организация спиртовой промышленности в США . . . 170
Кубичек, Р. - Сегнал, А.: Явлени «обугливания» мелассы во время складирования и его причины . . . 173
Заседание технической комиссии Международной организации винодельческой промышленности . . . 178
Критика — Библиография . . . 181
Рефераты . . . 182

CONTENTS

Curín, J. - Štichauer, J. - Štorková, J. - Hodaň, J.: Effects of Biological Stabilizers Upon the Stability of Beer . . . 145
Basařová, G. - Lejsek, T.: Beer from Wort Concentrates . . . 149
Curín, J.: Simple and Generally Applicable Method of Organoleptic Evaluation of Beer 156
Bendová, O. - Kurzová, V. - Pardonová, B.: The Importance of Growth-promoting Factors for Brewery Yeast and its Typification . . . 161
Janatka, F.: Present Trends in the Export of Czechoslovak Malt and Hops . . . 165
Švejcar, V. - Ryzí, J.: Making Wine from Grapes Badly Infested by Grey Mould . . . 167
Magál, J. - Míča, M.: Destilleries in USA and Their Organization . . . 170
Kubíček, R. - Sehnal, A.: „Charring" of Molasses During Storing Period and ite Causes . 173
From the Session of Technical Commitee of O. I. V. at Avignon . . . 178
Currant Book Review . . . 181
Reports . . . 182

INHALT

Curín, J. - Štichauer, J. - Štorková, J. - Hodaň, J.: Untersuchungen zur Auswirkung von biologischen Stabilisatoren auf die Erhöhung der Haltbarkeit der Konsumbiere . . . 145
Basařová, G. - Lejsek, T.: Bier aus Würzekonzentraten . . . 149
Curín, J.: Ein einfaches universales Schema für die organoleptische Beurteilung der Bierqualität . . . 156
Bendová, O. - Kurzová, V. - Pardonová, B.: Bedeutung der Wachstumfaktoren und Aminosäuren für die Bierhefen und ihre Typisierung . . . 161
Janatka, F.: Gegenwärtige Tendenzen des tschechoslowakischen Malz- und Hopfenexports . 165
Švejcar, V. - Ryzí, J.: Verarbeitung der von Grauschimmel stark befallenen Trauben in der Weinindustrie . . . 167
Magál, J. - Míča, M.: Die Organisation der Spiritusindustrie in den USA . . . 170
Kubíček, R. - Sehnal, A.: Beitrag zur Erklärung der Vorfälle der „Verkohlung der Melasse" während der Lagerung . . . 173
Sitzung der technischen Komission der O. I. V. in Avignon . . . 178
Kritik — Bibliographie . . . 181
Referate . . . 182

TABLE DES MATIÈRES

Curín, J. - Štichauer, J. - Štorková, J. - Hodaň, J.: Recherche de l'influence des stabilisateurs biologiques sur l'augmentation de la stabilité des bières legères . . . 145
Basařová, G. - Lejsek, T.: Bière fabriquée des concentrés de moût houblonné . . . 149
Curín, J.: Schéma universel simple pour l'appréciation organoleptique de la qualité de bière 156
Bendová, O. - Kurzová, V. - Pardonová, B.: Importance des facteurs de croissance et des acides aminés pour les levures de brasserie ainsi que pour leur typification . . . 161
Janatka, F.: Sur les tendances actuelles dans l'exportation du malt tchécoslovaque et du houblon . . . 165
Švejcar, V. - Ryzí, J.: Production de vin des raisins envahis fortement par la moisissure grise (Botrytis cinerea Pers.) . . . 167
Magál, J. - Míča, M.: Notions sur l'organisation de la production de l'alcool en USA . . 170
Kubíček, R. - Sehnal, A.: Contribution à l'explication des cas de la „carbonisation de la mélasse" pendant le stockage . . . 173
Session de la Commission technique de l'O. I. V. à Avignon . . . 178
Critique — Bibliographie . . . 181
Rapports . . . 182