

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

<i>Cuřín, J. - Černohorský, V.:</i> Praktické zkušenosti se šrotováním za mokra	73
<i>Basařová, G.:</i> Používání surogátů a enzymových preparátů při výrobě piva	78
<i>Červinka, M.:</i> Nepřímé polarografické stanovení redukujících látek sladiny (Schoorlovo číslo)	82
<i>Aunický, K. - Štros, F. - Zábojník, R.:</i> Vliv průtoku vzduchu na přenos kyslíku při fermentaci	84
<i>Minárik, E.:</i> Vinohradnícka oblast Cognac a její výrobky	91
Kritika — bibliografie	93
Referáty	94

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Цуржин, Ю. — Черногорски, В.:</i> Опыт по дроблению мокрого солода	73
<i>Басаржова, Г.:</i> Применение сурrogатов в ферментативных препаратах в пивоварении	78
<i>Червинка, М.:</i> Косвенный полярографический метод определения восстанавливающих составляющих сусла	82
<i>Ауницки, К. — Штрос, Ф. — Забойник, Р.:</i> Влияние прохода воздуха на передачу кислорода при ферментации	84
<i>Минарик, Э.:</i> Виноградно-винодельческая область Коньяк и ее продукты	91
Критика — библиография	93
Рефераты	94

INHALT

<i>Cuřín, J. - Černohorský, V.:</i> Praktische Erfahrungen mit der Naßschrotung	73
<i>Basařová, G.:</i> Anwendung von Rohfrucht und Enzympräparaten bei der Biererzeugung	78
<i>Červinka, M.:</i> Indirekte polarographische Bestimmung der reduzierenden Würzestoffe (Schoorl-Zahl)	82
<i>Aunický, K. - Štros, F. - Zábojník, R.:</i> Einfluß des Luftdurchgangs auf die Sauerstoffübertragung während der Fermentation	84
<i>Minárik, E.:</i> Das Weinbaugebiet Cognac und seine Erzeugnisse	91
Kritik — Bibliographie	93
Referate	94

CONTENTS

<i>Cuřín, J. - Černohorský, V.:</i> Experience with Wet Method of Malt Crushing	73
<i>Basařová, G.:</i> Surrogates and Enzymatic Preparations in Brewing Industry	78
<i>Červinka, M.:</i> Indirect Method for the Determination of Reducing Components of Wort	82
<i>Aunický, K. - Štros, F. - Zábojník, R.:</i> Effect of Air Through-flow upon the Oxygen Transfer in Fermentation Plants	84
<i>Minárik, E.:</i> The Cognac Vinicultural District and its Products	91
Bibliography	93
Reports	94

TABLE DES MATIÈRES

<i>Cuřín, J. - Černohorský, V.:</i> Expériences pratiques avec l'égrugeage à l'état humide	73
<i>Basařová, G.:</i> Utilisation des succédanés et des préparations enzymiques pendant la production de la bière	78
<i>Červinka, M.:</i> Détermination polarographique indirecte des matières de réduction du moût non houblonné (l'indice de Schoorl)	82
<i>Aunický, K. - Štros, F. - Zábojník, R.:</i> Influence du passage de l'air sur le transport de l'oxygène pendant la fermentation	84
<i>Minárik, E.:</i> La région vinicole de Cognac et ses produits	91
Critique — Bibliographie	93
Rapports	94