

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Antonín Beránek, Ing. Miroslav Dvořák, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Jozef Janiga, Ing. Jan Jílek, Václav Kalenda, Ing. Gaston Klazar — *předseda redakční rady*, Ing. Irena Lackovičová, Ing. Hubert Macek, Ing. Jozef Marcina, Josef Markvart, Doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Vladimír Smutný, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek.

OBSAH

Pivovarství a sladařství

Doležalová, A. - Vrtělová, H. - Nentwichová, M. - Trkan, M.: Vliv teploty máčecí vody na hodnoty analytických kritérií sladu 121

Černohorský, V.: Přehled hlavních způsobů výpočtu dávek chmele a chmelového extraktu při racionálním chmelovaru 124

Lihovarství a droždářství

Šestáková, M.: Hospodářský význam a způsoby získávání aktivního sušeného droždí 127

Rut, M.: Stanovení nukleových kyselin v kvasinkách 131

Vinařství

Minárik, E.: Ekológia kvasiniek a kvasinkových mikroorganizmov prvotných a druhotných stanovišť 134

Nápojový průmysl

Hrabě, J.: Pracovníkům výroby nealkoholických nápojů 136

K některým racionalizačním opatřením v nápojářském průmyslu 137

Jak jsme splnili vládní usnesení č. 6/72 „O zabezpečení zásobování obyvatelstva nápoji v roce 1972“ 141

Zprávy 142

Nové knihy 143

Referáty 144

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

Долёжалова, А. — Вртёлова, Г. — Нентвихова, М. — Тркан, М.: Влияние температуры воды, применяемой для замочки на аналитические показатели качества солода 121

Черногорски, В.: Основные методы расчета доз хмелевого экстракта и хмеля при рациональном охмеливании сусла 124

Спиритово-дрожжевая промышленность

Шестакова, М.: Экономическое значение сухих активных дрожжей и методы их производства 127

Рут, М.: Определение нуклеиновых кислот в дрожжах 131

Виноделие

Минарик, Э.: Экология натуральных видов дрожжей и дрожжевых микроорганизмов на вторичных местах их нахождения 134

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Doležalová, A. - Vrtělová, H. - Nentwichová, M. - Trkan, M.: Effects of the Steeping Water Temperature Upon the Analytic Criteria Expressing the Properties of Malt 121

Černohorský, V.: Formulae Used for Calculating Hop and Hop Extract Rates for Economical and Sufficient Hopping 124

Distilling and Yeast Industries

Šestáková, M.: Economical Importance of Dry Active Yeast and Present Manufacturing Methods 127

Rut, M.: Determination of Nucleic Acids in Yeast 131

Wine Industry

Minárik, E.: Ecology of Natural Kinds of Yeast and Yeast Microorganisms in Secondary Localities 134

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Doležalová, A. - Vrtělová, H. - Nentwichová, M. - Trkan, M.: Einfluss der Temperatur des Weichwassers auf die Werte der analytischen Kriterien des Malzes 121

Černohorský, V.: Übersicht der Grundmethoden zur Errechnung der Hopfen- und Hopfenextraktgabe bei dem rationellen Hopfenkochen 124

Spiritus- und Backhefeindustrie

Šestáková, M.: Die wirtschaftliche Bedeutung und die Methoden der Gewinnung der aktiven Trockenhefe 127

Rut, M.: Bestimmung der Nukleinsäuren in Hefen 131

Weinindustrie

Minárik, E.: Ekologie der natürlichen Arten der Hefen und hefeartigen Mikroorganismen aus den sekundären Standorten 134

TABLE DES MATIÈRES

L'industrie de la bière et du malt

Doležalová, A. - Vrtělová, H. - Nentwichová, M. - Trkan, M.: L'influence de la température de l'eau à tremper sur les qualités des critères analytiques du malt 121

Černohorský, V.: Aperçu des procédés principaux du calcul des doses de houblon et de l'extrait de houblon pendant la cuisson rationnelle du houblon 124

L'industrie de l'alcool et de levures

Šestáková, M.: L'importance économique et les modes d'obtention de levures actives déshydratées 127

Rut, M.: Détermination des acides nucléiques dans les levures 131

Viticulture

Minárik, E.: L'écologie des espèces naturelles de levures et de microorganismes de levures des stations secondaires 134