

REDAKČNÍ RADA

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

OBSAH

Pivovarství a sladařství

- Basařová, G. - Černá, I. - Kovaříková, J.: Objektivní stanovení koncentrace látek vysolitelných nasyceným roztokem síranu amonného z piva („síranový test“) 217
Koch, H. J.: Provozní a postupové analýzy energetického hospodářství jako podklad pro odvození racionalizačních opatření (2. část) 221

Lihovarství a droždářství

- Šimek, V. - Štros, F.: Kontinuální kultivace mikroorganismů s částečnou recirkulací média — II. část 226
Piš, E.: Niektoré podrobnosti k droždiarenským odpeňovacím prostriedkom 230

Vinařství

- Janiga, J. - Doboš, A. - Valachovič, M.: Plnenie termicky stabilizovaného vína do fliaš 233
Z našich podniků 235
Nové knihy 238
Referáty 239

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

- Басаржова, Г. — Черна, И. — Коваржикова, Я.: Объективное определение концентрации веществ, поддающихся высаливанию из пива с помощью насыщенного раствора сернистого аммония (сульфактное испытание) 217
Кох, Г. Я.: Анализ энергетического хозяйства ориентируют мероприятия по рационализации 221

Спиртово-дрожжевая промышленность

- Шимек, В. — Штрос, Ф.: Непрерывное разведение микроорганизмов в установках с частичной рециркуляцией среды 226
Пиш, Э.: Вопрос качества пеногасителей для дрожжевой промышленности 230

Виноделия

- Янига, И. — Добош, А. — Валахович, М.: Разливка в бутылки термически стабилизированного вина 233
Критика-библиография 238
Рефераты 239

INHALT

Brauerei und Mälzerei

- Basařová, G. - Černá, I. - Kovaříková, J.: Objektive Bestimmung der durch gesättigte Ammoniumsulfatlösung aus dem Bier aussalzbaren Substanzen (Sulfatetest) 217
Koch, H. J.: Energiewirtschaftliche Betriebs- und Prozeßanalysen als Grundlage für den Entwurf von Rationalisierungsmaßnahmen (2. Teil) 221

Spiritus- und Hefeindustrie

- Šimek, V. - Štros, F.: Kontinuierliche Kultivation der Mikroorganismen mit partieller Rezirkulation des Mediums (I. Teil) 226
Piš, E.: Ausführliches zu der Problematik der Entschäumungsmittel für Hefefabriken 230

Weinindustrie

- Janiga, J. - Doboš, A. - Valachovič, M.: Abfüllen des thermisch stabilisierten Weines auf Flaschen 233
Neue Bücher 238
Referate 239

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

- Basařová, G. - Černá, I. - Kovaříková, J.: Determining Objectively the Concentration of Substances which Can Be Salted Out from Beer with Saturated Solution of Ammonia Sulphate 217
Koch, H. J.: Rationalization Measures Taken in the Field of Energy Consumption Must Be Based on Thorough Analyses 221

Distilling and Yeast Industries

- Šimek, V. - Štros, F.: Continuous Cultivation of Microorganisms in Installations with Partial Medium Circulation 226
Piš, E.: Quality of Defoamers Used in Yeast Industry 230

Wine Industry

- Janiga, J. - Doboš, A.: Bottling Thermally Stabilized Wine 233
Book Review 238
Abstracts 239