

## **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 Moštěk, DrSc., Vladimír Smutný, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich.

## OBSAH

### **Pivovarství a sladařství**

<i>Annemüller G.</i> : Obsah $\alpha$ -aminodusíku v mladinách v NDR a technologické možnosti jeho ovlivnění . . . . .	217
<i>Cuřín J.</i> - <i>Černohorský V.</i> - <i>Štichauer J.</i> : Klasické důkvašování a organoleptické zráni piva . . . . .	221
<i>Kubiček J.</i> - <i>Vančura M.</i> : Chmelové pryskyřice. I. Analytické aspekty některých technologicky významných komponent . . . . .	226

### **Vinařství**

<i>Minárik E.</i> - <i>Navara A.</i> : Problémy výroby nízkoalkoholických přírodních vín . . . . .	232
<b>Naše anketa</b> . . . . .	235
<b>Z našich podniků</b> . . . . .	235
<b>Nové knihy</b> . . . . .	237
<b>Referáty</b> . . . . .	239

## СОДЕРЖАНИЕ

### **Пивоваренно-солодильная промышленность**

<i>Annemüller, Г.</i> : Содержание $\alpha$ -аминного азота в пивном сусле и технологические методы, применяемые в ГДР для его регулирования . . . . .	217
<i>Цуржин, Ю.</i> — <i>Черногорски, В.</i> — <i>Штихайэр, Я.</i> : Классический метод дозревания пива и его выдерживание для придания высоких вкусовых качеств . . . . .	221
<i>Кубичек, Я.</i> — <i>Ванчура, М.</i> : Смолы хмеля. 1-ая часть. Аналитическое определение некоторых составляющих, имеющих значение в производственной технологии . . . . .	226

### **Виноделие**

<i>Minárik, Э.</i> — <i>Навара, А.</i> : Проблемы производства натурального вина с низким содержанием алкоголя . . . . .	232
<b>По заводам</b> . . . . .	235
<b>Критика-библиография</b> . . . . .	237
<b>Рефераты</b> . . . . .	239

## CONTENTS

### **Brewing and Malting Industries**

<i>Annemüller G.</i> : Technologic Methods Used in GRD to Control the Concentration of $\alpha$ -amino-Nitrogen in Wort . . . . .	217
<i>Cuřín J.</i> - <i>Černohorský V.</i> - <i>Štichauer J.</i> : Traditional After-fermentation Method and Organoleptic Maturing of Beer . . . . .	221
<i>Kubiček J.</i> - <i>Vančura M.</i> : Hop Resins. Part I. Analytic Determination of Some Components Important in Brewing Technology . . . . .	226

### **Wine Industry**

<i>Minárik E.</i> - <i>Navara A.</i> : Problems of Natural Low Alcoholic Wine Production . . . . .	232
<b>News from Works</b> . . . . .	235
<b>Book Review</b> . . . . .	237
<b>Abstracts</b> . . . . .	239

## INHALT

### **Brauerei und Mälzerei**

<i>Annemüller G.</i> : Der $\alpha$ -Aminostickstoffgehalt der Brauereiwürzen in der DDR und die technologischen Möglichkeiten seiner Beeinflussung . . . . .	217
<i>Cuřín J.</i> - <i>Černohorský V.</i> - <i>Štichauer J.</i> : Die klassische Nachgärung und die organoleptische Reifung des Bieres . . . . .	221
<i>Kubiček J.</i> - <i>Vančura M.</i> : Hopfenharze. I. Die analytischen Aspekte einiger technologisch wichtiger Komponenten . . . . .	226

### **Weinindustrie**

<i>Minárik E.</i> - <i>Navara A.</i> : Probleme der Herstellung der Naturweine mit niedrigem Alkoholgehalt . . . . .	232
<b>Aus unseren Betrieben</b> . . . . .	235
<b>Neue Bücher</b> . . . . .	237
<b>Referate</b> . . . . .	239