

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, DrSc., Vladimír Smutný, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomášek, Ing. Rudolf Voldřich.

OBSAH

Pivovarství a sladařství

Bačvarov, V. Ch. - Moštek, J.: Laboratorní studie aplikace ječmene jako náhražky sladu	265
Šavel, J. - Prokopová, M.: Úhyn <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> v lineárním teplotním poli	270

Lihovarství a droždářství

Mendelson, L. N. - Malinovskij, L. S.: Dynamika kontaminácie <i>Saccharomyces cerevisiae</i> aspořogennými kvasinkami počas kultivácie	274
--	-----

Vinařství

Minárik, E. - Emeriaud, M. - Jungová, O.: Význam prednostného kvasenia glukózy a fruktózy vínnymi kvasinami pre prírodné sladké vína	281
--	-----

Zprávy	284
------------------	-----

Nové knihy	288
----------------------	-----

Referáty	3. s. ob.
--------------------	-----------

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

Баčваров, В. Х. - Моштек, И.: Лабораторное изучение променения ячменя вместо солода	265
Шавел, Я. - Прокопова, М.: Отмирание дрожжей <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> в линейном температурном поле	270

Спиртово-дрожжевая промышленность

Мендельсон, Л. Н. - Малиновский, Л. С.: Динамика инфицирования <i>Sac. cerevisiae</i> аспорогенными дрожжами при культивировании	274
--	-----

Виноделие	281
---------------------	-----

Минарик, Э. - Эмериод, М. - Юнгова, О.: Значение опережающего сбраживания глюкозы и фруктозы винными дрожжами в процессе изготовления натурального сладкого вина	288
--	-----

Сообщения	
---------------------	--

Критика-библиография	
--------------------------------	--

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Bačvarov, V. Ch. - Moštek, J.: Laboratory Experimental Research Works into the Substitution of Malt by Barley	265
Šavel, J. - Prokopová, M.: Killing of <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> in Linear Temperature Field	270

Distilling and Yeast Industries

Mendelson, L. N. - Malinovskij, L. S.: Dynamics of Contamination by Asporogenous Yeast of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in the Cultivation Stage	274
--	-----

Wine Industry

Minárik, E. - Emeriaud, M. - Jungová, O.: The Importance of Advanced Fermentation of Glucose and Fructose by Using Wine Yeast in the Process of Making Sweet Natural Wine	281
---	-----

Reports	284
-------------------	-----

Book Review	288
-----------------------	-----

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Bačvarov, V. Ch. - Moštek, J.: Laboratoriumstudie der Applikation der Gerste als Malzersatz	265
Šavel, J. - Prokopová, M.: Der Lethaleffekt des linearen Wärmefeldes auf <i>Saccharomyces carlsbergensis</i>	270

Spiritus- und Hefeindustrie

Mendelson, L. N. - Malinovskij, L. S.: Dynamik der Kontamination der <i>Saccharomyces cerevisiae</i> durch asporogene Hefen während der Kultivation	274
---	-----

Weinindustrie

Minárik, E. - Emeriaud, M. - Jungová, O.: Die Bedeutung der vorzugsweisen Gärung von Glukose und Fruktose durch Weinhefen für natürliche Süßweine	281
---	-----

Nachrichten	284
-----------------------	-----

Neue Bücher	288
-----------------------	-----