

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Jiří Cuřín, CSc. — *předseda redakční rady*, Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Petr Dvořák, Ing. Rostislav Geisselreiter, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. František Hubáček, Ing. Josef Janiga, Ing. Jan Jílek, Ing. Irena Lackovičová, Ing. Josef Nedvěd, Vladimír Smutný, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Šrogl, Ing. Roman Šusták, Ing. Josef Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich, Ing. Miroslav Zbořil

OBSAH

Pivovarství a sladařství

Šavel, J. - Prokopová, M.: Stanovení bakterií rychle kazících pivo 265

Lihovarství a droždářství

Rybářová, J. - Štros, F. - Pecka, K.: Kultivace kvasinky *Candida utilis* na etanolovém substrátu. VII. Balance některých biogenních a stopových prvků v provozních podmínkách 263

Rosák, J. - Krumphanzl, V. - Pelechová, J.: Ekonomické vyhodnocení různých variant úpravy syntetického ethylalkoholu pro fermentační účely 274

Páca, J.: Provozní charakteristika věžového víceetapového fermentoru při vyšší viskozitě kapalného média 276

Ettler, P.: Interakce mezi vnějšími podmínkami a výtěžky biosyntéz sekundárních metabolitů 280

Vinařství

Blaha, J.: Poměry výlisnosti moštu z hroznů révy vinné na Moravě 282

Zprávy 284

Nové knihy 287

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоварено-солодильная промышленность

Шавел, Я. — Прокопова, М.: Определение бактерий, вызывающих быструю порчу пива 265

Спиртово-дрожжевая промышленность

Рыбаржова, И. — Штрос, Ф. — Пецка, К.: Разведение дрожжей *Candida utilis* в этаноловом субстрате. 7-ая часть. Баланс некоторых биогенных и рассеянных элементов, выступающих в ходе процесса 263

Росак, И. — Крумханцл, В. — Пелехова, Я.: Оценка экономических показателей разных вариантов обработки синтетического этилового спирта, предназначенного для применения в бродильных процессах 274

Паца, Я.: Эксплуатационная характеристика башенного многоступенчатого ферментора при сбраживании в нем жидкой среды повышенной вязкости 276

Этлер, П.: Взаимодействие между внешними условиями и выходом вторичных продуктов метаболизма при биосинтетических процессах 280

Виноделие

Блага, И.: Выход муста из разных сортов винограда, типичных для виноградников Моравии 282

Сообщения 284

Критика-библиография 287

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Šavel, J. - Prokopová, M.: Identification of Bacteria Rapidly Spoiling Beer 265

Distilling and Yeast Industries

Rybářová, J. - Štros, F. - Pecka, K.: Cultivation of *Candida utilis* Yeast in Ethanol Substrate. Part VII. Balance of Some Biogenic and Trace Elements Present in Medium 263

Rosák, J. - Krumphanzl, V. - Pelechová, J.: Economical Aspects of Various Methods Applied to Prepare Synthetic Ethanol for Fermentation Processes 274

Páca, J.: Operating Characteristic of Tower-type Multi-stage Fermenter Used for Processing High-viscosity Liquid Media 276

Ettler, P.: Interaction Between Outer Conditions and Yields of Secondary Products of Metabolism in Biosynthetic Processes 280

Wine Industry

Blaha, J.: Must Yields from Several Wine Grape Varieties Grown in Moravia 282

Reports 284

Book Review 287

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Šavel, J. - Prokopová, M.: Bestimmung der Bakterien die das Bier schnell verderben 265

Spiritus- und Hefeindustrie

Rybářová, J. - Štros, F. - Pecka, K.: Kultivation der Hefe *Candida utilis* auf Äthanolsubstrat. VII. Bilanz einiger biogener und Spurenelemente in Betriebsbedingungen 263

Rosák, J. - Krumphanzl, V. - Pelechová, J.: Ökonomische Auswertung verschiedener Varianten der Aufbereitung des synthetischen Äthylalkohols für Fermentationszwecke 274

Páca, J.: Betriebscharakteristik des mehrstufigen Turmfermentors bei höherer Viskosität des flüssigen Mediums 276

Ettler, P.: Interaktion zwischen den äußeren Bedingungen und den Ausbeuten der Biosynthesen sekundären Metabolite 280

Weinindustrie

Blaha, J.: Über die Mostausbeute bei der Verarbeitung der Weintrauben in Mähren 282

Nachrichten 284

Neue Bücher 287