

## **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. Ladislav Chládek, Ing. Josef Janiga, Ing. Jan Jílek, Ing. Irena Lackovičová, Ing. Petr Pilát, CSc., Ing. Vladimír Smutný, Ing. Karol Svozil, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Šrogl, Ing. Josef Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich, Ing. Miroslav Zajíček, dr. Miroslav Zbořil

## **OBSAH**

### **Z výzkumu a praxe**

Šedová, H. - Kahler, M. - Voborský, J.: Využití vysokotlaké chromatografie k stanovení některých složek extraktu piva . . . . .	193
Vrtělová, H. - Nentvichová, M.: Důležité faktory ovlivňující fermentabilitu. 2. Experimentální část . . . . .	198
Breierová, E. - Kocková-Kratochvílová, A.: Vplyv oxidu siričitého na biologickú čistotu prevádzkovej kultúry kvasiniek . . . . .	203
Minárik, E. - Šestinová, O.: Vplyv zmiešaných a združených kultúr kvasiniek na kvasenie muštu a akost vína . . . . .	206
<b>Zprávy</b> . . . . .	209
<b>Nové knihy</b> . . . . .	215
<b>Referaty</b> . . . . .	216

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **Из области научного исследования и производства**

Шедова, Е., Калер, М.: Использование хроматографии с высоким давлением для определения некоторых составных частей пива . . . . .	193
Вртёлова, Е., Нентвихова, М.: Важные факторы, оказывающие влияние на ферментабельность. 2. Экспериментальная часть . . . . .	198
Брейерова, Е., Коцкова-Кратохвилова, А.: Влияние двуокиси серы на биологическую чистоту эксплуатационной культуры дрожжей . . . . .	203
Минарик, Э., Шестинова, О.: Влияние смешанных и сопряженных культур дрожжей на оброжение виноградного сока и на качество вина . . . . .	206
<b>Сообщения</b> . . . . .	209
<b>Новые книги</b> . . . . .	215
<b>Рефераты</b> . . . . .	216

## **CONTENTS**

### **From Research and Practice**

Šedová, H. - Kahler, M. - Voborský, J.: Application of High-Pressure Chromatography to the Estimation of Some Compounds of Beer Extract . . . . .	193
Vrtělová, H. - Nentvichová, M.: Significant Factors Affecting Fermentation. 2. Experimental Results . . . . .	198
Breierová, E. - Kocková-Kratochvílová, A.: Effect of Sulphur Dioxide on Biological Purity of Production Yeast Culture . . . . .	203
Minárik, E. - Šestinová, O.: Influence of Mixed and Associated Yeast Cultures on Fermentation of Must and Wine Quality . . . . .	206
<b>Reports</b> . . . . .	209
<b>Book Review</b> . . . . .	215
<b>Abstracts</b> . . . . .	216

## **INHALT**

### **Aus der Forschung und Praxis**

Šedová, H. - Kahler, M. - Voborský, J.: Anwendung der Hochdruck-Chromatographie zur Bestimmung einiger Bestandteile des Bierextrakts . . . . .	193
Vrtělová, H. - Nentvichová, M.: Wichtige Faktoren, die die Fermentabilität beeinflussen. 2. Experimentaler Teil . . . . .	198
Breierová, E. - Kocková-Kratochvílová, A.: Einfluß des Schwefeldioxyds auf die biologische Reinheit der Betriebshefekultur . . . . .	203
Minárik, E. - Šestinová, O.: Einfluß gemischter und assoziierter Hefekulturen auf die Mostgärung und Weinqualität . . . . .	206
<b>Nachrichten</b> . . . . .	209
<b>Neue Bücher</b> . . . . .	215
<b>Referate</b> . . . . .	216