

REDAKČNÍ RADA

Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Jiří Cuiřn, CSc. — předseda redakční rady, Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Lubomír Doležel, Ing. Jana Drobová, Ing. Petr Dvořák, Ing. Rostislav Geisselreiter, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Ladislav Chládek, CSc., Ing. Jozef Janiga, Ing. Jan Jílek, Doc. Ing. Fedor Malík, CSc., Ing. Petr Pilát, CSc., Ing. Vladimír Smutný, Ing. Karol Svozil, Ing. Jan Šavel, CSc., Ing. Jiří Šrogl, Ing. Ernest Šturdík, CSc., Ing. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Miroslav Zajíček, RNDr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Z výzkumu a praxe

Bendová, O. — Vernerová, J.: Význam kvasničného kmene pro kvalitu piva	201
Šavel, J.: Výpočet obsahu oxidu uhličitého z údajů manometrického měřiče	203
Minárik, E. — Vereš, A.: Možnosti zabezpečovania stability vína pri zníženom obsahu SO ₂	205
Seichter, P. — Pešl, L. — Sláma, V. — Vítek, O. — Mazoch, J.: Fermentor 200 m ³ s přímým náhonem míchadel koncepce CHEPOS-VÚCHZ pro výrobu krmných bílkovin	209
Šmogrovičová, D. — Augustín, J.: Stabilita technického přípravku α-amylázy z Bacillus subtilis a možnosti jej zvýšenia	212
Demnerová, K. — Králová, B. — Šafařík, I. — Benešová, I. — Fořt, I.: Čtvrtprovozní fermentace Streptomyces nigrificans	215
Šimová, E. — Klekner, V. — Řiřica, J.: Bakteriální heteropolysacharid sukcinoglykan AR 6	218
Z našich podniků	219
Zprávy	221
Referáty	224

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

Бендова, О., Вернерова, Я.: Значение дрожжевого штамма для качества пива	201
Шавел, Я.: Расчет содержания двуокиси углерода из данных манометрического измерителя	203
Минарик, Э., Вереш, А.: Возможности обеспечения стабильности вина при пониженном содержании сернистого газа	205
Сейхтер, П., Пешл, Л., Слама, В., Витек, О., Мазох, И.: Ферmentor 200 м ³ с прямым приводом мешалок концепции ХЕПОС-НИИХЗ для производства кормовых белков	209
Шмогровиçова, Д.: Стабильность технической α-амилазы из Bacillus subtilis и возможности ее повышения	212
Демнерова, К., Форшт, И., Кралова, Б., Шафаржик, И., Бенешова, И.: Модельная ферментация микроорганизмов Streptomyces nigrificans	215
Шимова, Е., Клекнер, В., Ржичица, Я.: Бактериальный гетерополисахарид сукциногликан AR6	218
Из наших предприятий	219
Известия	221
Рефераты	224

CONTENTS

From Research to Practice

Bendová, O. — Vernerová, J.: Significance of Yeast Strain for Beer Quality	201
Šavel, J.: Calculation of Carbon Dioxide Level from Values of Manometric Measurement	203
Minárik, E. — Vereš, A.: Possibilities to Ensure Wine Stability at Reduced SO ₂ — content	205
Seichter, P. — Pešl, L. — Sláma, V. — Vítek, O. — Mazoch, J.: Fermentor of 200 m ³ with Direct Stirrer Drive Developed in Research Institute of Chemical Equipment CHEPOS for Fodder Yeast Production	209
Šmogrovičová, D. — Augustín, J.: Stability of Technically Pure α-Amylase of Bacillus subtilis and the Possibility of Its Increasing	212
Demnerová, K. — Králová, B. — Šafařík, I. — Benešová, I. — Fořt, I.: Pilot-Plant Fermentation of Streptomyces nigrificans	215
Šimová, E. — Klekner, V. — Řiřica, J.: Bacterial Heteropolysaccharide Succinoglycane AR 6	218
From Our Plants	219
Reports	221
Abstract	224

INHALT

Aus der Forschung und Praxis

Bendová, O. — Vernerová, J.: Bedeutung des Hefestammes für die Bierqualität	201
Šavel, J.: Berechnung des CO ₂ -Gehalts aus den manometrischen Meßwerten	203
Minárik, E. — Vereš, A.: Möglichkeiten der Gewährleistung der Weinstabilität bei reduziertem SO ₂ -Gehalt	205
Seichter, P. — Pešl, L. — Sláma, V. — Vítek, O. — Mazoch, J.: Fermentor 200 m ³ mit direktem Mischwerk-antrieb nach der Konzeption CHEPOS-VÚCHZ zur Futtereweißproduktion	209
Šmogrovičová, D. — Augustín, J.: Stabilität des technischen α-Amylase-Präparats aus Bacillus subtilis und Möglichkeiten ihrer Erhöhung	212
Demnerová, K. — Králová, B. — Šafařík, I. — Benešová, I. — Fořt, I.: Kleinbetriebsfermentation von Streptomyces nigrificans	215
Šimová, E. — Klekner, V. — Řiřica, J.: Bakteriellcs Heteropolysaccharid Sukzinoglykan AR 6	218
Aus unseren Betrieben	219
Nachrichten	221
Referate	224