

OBSAH

<i>Hrabák, M. – Nikolai, K. – Prokeš, J.</i> : Hodnocení sklizně ječmene 2004 – pivovarská část	78
<i>Cvengroschová, M. – Šmogrovičová, D.</i> : Vplyv aditív na priebeh fermentácie mladiny.	83
Komise pro hodnocení kvality odrůd sladovnického ječmene při VÚPS, a. s.	86
Informace z EBC	86
Zlatý pohár PIVEX 2005 (<i>Prokeš, J.</i>)	90
XV. Reprezentačné slávnosti piva 2005 v Táboře – Česká pivní pečť 2005 a Zlatý český pramen 2005 (<i>Šabík, D.</i>)	90
64. zasedání MEBAK ve Freisingu – Weißenstephanu (<i>Čulík, J.</i>)	94
Legislative	
Operační programy strukturálních fondů EU (<i>Černý, L.</i>)	95
Pohledy za humna	
Trappistická piva (I. část) (<i>Jobánek, J., Žalio, P.</i>)	104
Svět nápojů pohledem denního tisku	106

CONTENTS

<i>Hrabák, M. – Nikolai, K. – Prokeš, J.</i> : Year 2004 Barley Crop Assessment – Brewery Section	78
<i>Cvengroschová, M. – Šmogrovičová, D.</i> : Additives Influence on Fermentation Run.	83
Committee on Quality Evaluation of Malting Barley Varieties at RIBM, PLC	86
EBC News	86
64th Session of MEBAK in Freising – Weißenstephan (<i>Čulík, J.</i>)	94
Legislature	
Operative Programms of European Structural Funds (<i>Černý, L.</i>)	95
Looking Outside	
Trappist Beers (Part I) (<i>Jobánek, J., Žalio, P.</i>)	104
The World of Beverages in the Daily Press	106

E-mail: kvas@beerresearch.cz (redakce)
frantik@beerresearch.cz (šéfredaktor)
capkova@beerresearch.cz (zástupce šéfredaktora)
boudova@beerresearch.cz (distribuce)
library.vups@beerresearch.cz (knihovna)

Prezentace na internetu: www.beerresearch.cz

AIR
PRODUCTS

Plyny a technologie pro pivovarství

kvasný
průmysl

založen 1873 **KVAS** founded 1873

Odborný časopis pro výrobu nápojů a biochemické technologie vydává Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., Praha ve spolupráci se Sahm, s. r. o.

Šéfredaktor: Mgr. František Frantík

Zástupce šéfredaktora:

Ing. Veronika Čapková

Redakce: Lípová 15, 120 44 Praha 2, (tel. 224 915 530, **distribuce:** 224 917 552, fax: 224 920 618).

Vedoucí redakce: Mgr. Ladislava Soukupová, tel. 281 864 817.

Odborná redakce: Ing. Pavel Čejka, CSc., Ing. Ladislav Chládek, CSc., Dr. Hana Kantorová.

Redakční rada

Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Pavel Bobošík, Doc. Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Vladimír Kellner, CSc. – předseda redakční rady, Ing. Antonín Kratochvíle, Ing. Tomáš Lejsek, CSc., Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc., Ing. Vratislav Psota, CSc., Ing. Jiří Pražan, Doc. Ing. Petr Sladký, CSc., Doc. Ing. Jan Šavel, CSc., Ing. Josef Škach, CSc., Doc. Ing. Daniela Šmogrovičová, CSc., Ing. Jiří Šrogl, Ing. Karol Tomášek, CSc.

Otisk dovolu jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. Za obsahovou náplň příspěvků ručí autoři. Vychází 10 čísel ročně, z toho č. 7–8 a 11–12 jako dvojčísla. Cena jednotlivého čísla 60 Kč, dvojčísla 110 Kč, roční předplatné 700 Kč + 5 % DPH + poštovné. Sází: SV, s. r. o. Tiskne: TISKAP, Praha.

Rozšiřují Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., Lípová 15, 120 44 Praha 2, tel. 224 917 555, fax 224 920 618 a Předplatné tisku, s.r.o., Abocentrum, Moravské náměstí 12D, P.O.BOX 351, 659 51 Brno. Příjem objednávek: tel: 541 233 232, fax: 541 616 160, e-mail: abocentrum@pns.cz; příjem reklam: tel. 800 171 181. Smluvní vztah mezi vydavatelem a předplatitelem se řídí všeobecnými obchodními podmínkami pro předplatitele.

© Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha, IČO: 60193697
Reg. č. 46 764, ISSN 0023-5830
MK ČR E 4587

Hrabák, M. – Nikolai, K. – Prokeš, J.: Hodnocení sklizně ječmene 2004 – pivovarská část. Kvasny Prum. **51**, 2005, č. 3, s. 78-82

Již řadu let se kvalitativní hodnocení jakosti sklizně sladovnických ječmenů, prováděné Sladařským ústavem v Brně, doplňuje o čtvrtprovozní výrobu pív ze sladů vyráběných v pivovarských či obchodních sladovnách v příslušných pěstebních oblastech České republiky. V roce 2004 bylo poprvé hodnocení pivovarské kvality rozšířeno o sledování odrůd a bylo tak možno porovnávat nejen odlišnosti mezi jednotlivými oblastmi, ale i odlišnosti v odrůdách. Spektrum získaných výsledků je tedy podstatně širší než tomu bylo v předchozích letech.

Kvalita ječmene sklizně 2004 je velmi dobrá. Z technologických vlivů je sklizeň roku 2004 charakteristická vysokou filtrovatelností všech vzorků. Sklizeň 2004 je možno charakterizovat nízkým obsahem bílkovin ve sladu. Dosažitelný stupeň prokvašení je závislý více na oblasti (resp. sladovně), naopak relativní extrakt při 45 °C, diastatická mohutnost a obsah dusíku jsou podstatně více ovlivněny odrůdou. Na odrůdě je též výrazně závislý celkový obsah polyfenolů. Sensoricky byla nejlépe hodnocena piva vyrobená z odrůdy Jersey, odrůda Malz a Scarlett obsadila pomyslné druhé místo.

Hrabák, M. – Nikolai, K. – Prokeš, J.: Year 2004 Barley Crop Assessment – Brewery Section. Kvasny Prum. **51**, 2005, No 3, pp. 78-82

Already for many years, the qualitative assessment of the quality of malting barleys crops carried out by the Malting institute in Brno has been accompanied by bench scale brewing of beers from the malts produced by brewery malt houses or commercial malting plants in the relevant growing areas of the Czech Republic. In 2004, the quality assessment for brewing purposes was extended by monitoring of varieties, so it was possible to compare not only the differences among individual growing areas but also the differences among the varieties. The spectrum of gained results is thus significantly wider than in the previous years.

The quality of the barley from the 2004 crop is very good. From technological aspects the 2004 crop is characterized by a high filterability of all samples. The 2004 crop can be characterized by a low protein content in malts. The maximum degree of attenuation is more dependent on the growing area (malting plant), on the other hand, relative extract at 45 °C, diastatic power and nitrogen content are significantly more influenced by the variety used. The total content of polyphenols is also significantly dependent on the variety grown. From organoleptic point of view, the beers brewed from variety Jersey were assessed as the best; varieties Malz and Scarlett took the imaginary second place.

Cvengroschová, M. – Šmogrovičová, D.: Vplyv aditív na priebeh fermentácie mladiny. Kvasny Prum. **51**, 2005, č. 3, s.83-85

V práci bol sledovaný vplyv odpeňovacieho činidla a prídavku nutričných látok kvasiniek na priebeh fermentácie, odbúranie diacetylu a kvalitu hotového produktu pri použití mladiny o stupňovitosti 13 %. Prídavok odpeňovacieho činidla *Foamsol* o koncentrácii 4,2 ml/hl výrazne znížil penenie v mladinovom kotli a v CKT a tak umožňuje zníženie dávkovania chmeľových preparátov. Horké látky počas fermentácie v CKT s *Foamsolom* poklesli o 9,7 BU, kým bez odpeňovacieho činidla až o 12,6 BU. Trvanlivosť peny nebola odpeňovacím prostriedkom ovplyvnená, pohybovala sa okolo 250 sekúnd v obidvoch prípadoch. Nutričný prípravok *Yeastlife Extra* v koncentrácii 4 g/hl napomáha rýchlejšiemu poklesu diacetylu i celému obsahu VDK. Prípravok sušených kvasiniek *Servomyces* v koncentrácii 1 g/hl skracuje dobu fermentácie - požadovaný zdanlivý extrakt bol dosiahnutý o cca 12 hodín skôr. S *Yeastlife Extra* bol diacetyl na požadovanej hodnote 0,15 mg/l už na 6. deň, kým bez použitia tohoto prípravku až na 7. deň.

Cvengroschová, M. – Šmogrovičová, D.: Additives influence on fermentation run. Kvasný Prum. **51**, 2005, No. 3, pp.83-85

In the work it was studied the influence of antifoam and yeast food usage on fermentation run, diacetyl reduction and finished beer quality in the wort of 13 °P gravity. Antifoam *Foamsol* addition in concentration 4,2 ml/hl significantly lowered foaming in the wort kettle during boiling and in CCT so it allows hop dosage decrease. Bitterness units were reduced by about 9,7 BU in CCT during fermentation with *Foamsol* usage, but without antifoam they were reduced by about 12,6 BU. Foam stability was not influenced, the value was around 250 s in each case. Nutritional additive *Yeastlife Extra* in 4 g/hl concentration helps to reduce diacetyl and whole VDK content faster. Adjunct of powdered yeast *Servomyces* in 1 g/hl concentration reduces fermentation time - required present extract was achieved about 12 hours earlier. Diacetyl with *Yeastlife Extra* was on required value 0,15 mg/l on 6th day while without usage of additive on 7th day.