

OBSAH

Předmluva	5
I. Základy úspěšné výroby ovocných nápojů	7
Nápoje vyráběné z ovoce	7
Suroviny pro výrobu ovocných moštů a ovocných vín	8
Chemické složení ovoce	11
Stanovení množství cukru v ovocných šťávách	14
Kvašení a kvasinky	19
Nářadí, přístroje a pomůcky nezbytné pro výrobu ovocných moštů a vín	23
II. Nezkvašené ovocné mošty	27
III. Ovocná vína	31
1. Technologie výroby	31
Příprava ovocné šťávy	31
Lisování	32
Úprava ovocné šťávy před kvašením	35
Kvašení	38
Příprava zákvasu	41
Podmínky zdárného kvašení	43
Kvasné nádoby, kvasné zátky a doba kvašení	44
Stáčení	47
Dokvašování a uzrávání ovocných vín	48
Zákaly ovocných vín	49
Filtry a filtrace	50
Krásnění a čiření ovocných moštů a vín	53
2. Návod na výrobu jednotlivých druhů ovocných vín	55
Ovocná suchá vína	56
Ovocná desertní a kořeněná vína	64
3. Složení ovocných vín a posuzování jejich jakosti	65
Chemické složení ovocných vín	65
Posuzování jakosti ovocných vín	67
4. Vady a nemoci ovocných vín	69
IV. Ovocný ocet	75
V. Medovina	79
VI. Ovocné likéry	81
Literatura	85