

# ■ Obsah ■

Úvod .....	5
<b>1. VÝROBA OVOCNÝCH ŠTÁV .....</b>	<b>6</b>
<b>1.1 Obecně .....</b>	<b>6</b>
1.1.1 Výběr ovoce a třídění .....	6
1.1.2 Praní ovoce .....	7
1.1.3 Odstopkování, odtrápinování a odpeckování ovoce .....	9
1.1.4 Drcení ovoce .....	10
<b>1.2 Úprava ovocné drti .....</b>	<b>11</b>
1.2.1 Odležení drti .....	11
1.2.2 Nakvašování drti .....	12
1.2.3 Zahřívání drti .....	14
1.2.4 Napařování drti .....	14
1.2.5 Pektolyzování ovocné drti .....	14
1.2.6 Vyluhování ovocné drti, popřípadě celého ovoce .....	15
<b>1.3 Lisování .....</b>	<b>16</b>
1.3.1 Zásady pro lisování .....	16
1.3.2 Náhrada lisovacích strojků .....	17
1.3.3 Pákové lisování .....	18
1.3.4 Lisy košové .....	19
1.3.5 Lisy plachetkové .....	20
1.3.6 Lisování menšího množství ovoce .....	22
1.3.7 Vyluhování ovoce párou .....	24
1.3.8 Sanitace a ošetření lisovacího zařízení .....	25
<b>1.4 Úprava ovocných šťáv .....</b>	<b>26</b>
1.4.1 Hrubé odkalení .....	27
1.4.2 Školení šťáv .....	28
1.4.3 Číření .....	28

Čiření tanin-želatinové . . . . .	28
Čiření želatinové . . . . .	29
Čiření bentonitem . . . . .	29
1.4.4 Filtrace . . . . .	30
Filtrace přes plachetku . . . . .	30
Filtrace přes filtrační papír . . . . .	31
1.4.5 Sterilace – pasterace . . . . .	32
Sterilace v lahvích . . . . .	33
1.4.6 Chemická konzervace . . . . .	36
Kyselina siřičitá . . . . .	36
Kyselina benzoová . . . . .	37
<b>2. VÝROBA PIVA . . . . .</b>	<b>38</b>
2.1 Pivo obecně . . . . .	38
2.2 Historie piva . . . . .	39
2.3 Druhy piva . . . . .	40
2.4 Suroviny pro výrobu piva . . . . .	41
2.5 Příprava piva . . . . .	42
2.6 Recepty na výrobu piva . . . . .	43
Sladové pivo . . . . .	43
Světlé medové pivo . . . . .	44
Černé pivo ze sladové kávy . . . . .	44
2.7 Pivo a zdraví . . . . .	45
<b>3. VÝROBA VÍNA . . . . .</b>	<b>47</b>
3.1 Praktické pokyny . . . . .	47
3.1.1 Všeobecné zásady . . . . .	47
3.1.2 Nádoby, nářadí, pomůcky . . . . .	48
3.1.3 Kvasné nádoby . . . . .	48
3.1.4 Kvasné zátky . . . . .	50
Druhy kvasných zátek . . . . .	50

3.1.5 Plnění kvasných nádob . . . . .	51
Opatření pro omezení styku se vzduchem . . . . .	52
3.1.6 Síření kvasných nádob . . . . .	54
3.1.7 Slazení moštu . . . . .	54
3.1.8 Stáčení . . . . .	55
Stáčení sáním vína shora . . . . .	55
Stáčení za omezeného přístupu vzduchu . . . . .	56
3.1.9 Uzavírání lahví . . . . .	57
3.1.10 Úprava korkových zátek do kvasné nádoby . . . . .	59
3.1.11 Umělé stárnutí vína . . . . .	59
3.1.12 Vymrazování vín . . . . .	60
<b>3.2 Rozdělení vín a výběr surovin . . . . .</b>	<b>60</b>
3.2.1 Víno obecně . . . . .	60
3.2.2 Rozdělení vín . . . . .	62
3.2.3 Výběr surovin . . . . .	63
Z čeho a kdy připravit domácí víno . . . . .	63
Samotné druhy nebo směsi . . . . .	64
3.2.4 Hodnocení surovin . . . . .	64
<b>3.3 Základy kvasné chemie . . . . .</b>	<b>65</b>
3.3.1 Základy kvašení . . . . .	65
3.3.2 Získávání šťávy ke kvašení . . . . .	67
3.3.3 Úprava ovocné šťávy před kvašením . . . . .	67
Úprava kyselin a cukrů . . . . .	68
Úprava obsahu dusíkatých látek . . . . .	72
Síření šťávy . . . . .	72
3.3.4 Zakvácení . . . . .	73
Proč ušlechtilé vinné kvasinky . . . . .	74
Proč a jak vzklíčit vinné kvasinky . . . . .	76
Příprava zákvasu . . . . .	77

3.3.5 Kvašení . . . . .	77
3.3.6 Stáčení . . . . .	80
První stáčení . . . . .	80
Druhé stáčení . . . . .	80
3.3.7 Lahvování . . . . .	81
<b>3.4 Nemoci a vady vín . . . . .</b>	<b>82</b>
3.4.1 Nemoci vína . . . . .	82
3.4.2 Vady vína . . . . .	85
<b>3.5 Zásady správného skladování . . . . .</b>	<b>88</b>
3.5.1 Skladování menšího množství vína . . . . .	88
3.5.2 Skladování většího množství vína . . . . .	89
3.5.3 Kontrola lahví . . . . .	90
<b>3.6 Hodnocení hotového vína . . . . .</b>	<b>90</b>
3.6.1 Odborné a domácí hodnocení . . . . .	90
3.6.2 Čistota . . . . .	91
3.6.3 Barva . . . . .	91
3.6.4 Vůně . . . . .	92
3.6.5 Chuť . . . . .	92
3.6.6 Celkový charakter . . . . .	93
<b>3.7 Recepty na výrobu vín . . . . .</b>	<b>93</b>
3.7.1 Ovoce . . . . .	93
Angrešt . . . . .	93
Angreštové víno I . . . . .	94
Angreštové víno II . . . . .	95
Bezinky . . . . .	95
Bezinkové víno I . . . . .	96
Bezinkové víno II . . . . .	96
Bezinkové víno III . . . . .	97
Borůvky . . . . .	97

Borůvkové víno I . . . . .	98
Borůvkové víno II . . . . .	98
Broskve . . . . .	99
Brusinky . . . . .	99
Brusinkové víno . . . . .	99
Dřín . . . . .	100
Víno z dřínu . . . . .	100
Dřišťál . . . . .	100
Víno z dřišťálu . . . . .	101
Hrozny . . . . .	101
Hrušky . . . . .	101
Stolní hruškové víno . . . . .	102
Dezertní hruškové víno . . . . .	102
Jablka . . . . .	103
Jahody zahradní . . . . .	104
Jahodové víno I . . . . .	104
Jahodové víno II . . . . .	105
Jahody lesní . . . . .	105
Jahodové víno III . . . . .	106
Jeřabiny . . . . .	106
Jeřabinové víno I . . . . .	107
Jeřabinové víno II . . . . .	107
Kdoule . . . . .	107
Kdoulové víno . . . . .	108
Klikva . . . . .	108
Mahónie . . . . .	108
Mahóniové víno . . . . .	109
Maliny . . . . .	109
Malinové dezertní víno . . . . .	110

Malinové víno . . . . .	110
Melouny . . . . .	110
Melounové víno . . . . .	111
Meruňky . . . . .	111
Meruňkové víno . . . . .	111
Mišpule . . . . .	112
Mišpulové víno . . . . .	112
Moruše . . . . .	112
Morušové víno . . . . .	113
Oskeruše . . . . .	113
Víno z oskeruší . . . . .	114
Ostružiny . . . . .	114
Dezertní ostružinové víno . . . . .	115
Ostružinové víno . . . . .	115
Rybíz bílý . . . . .	115
Rybízové víno I . . . . .	116
Rybízové víno II . . . . .	116
Rybíz černý . . . . .	117
Stolní rybízové víno . . . . .	117
Dezertní rybízové víno . . . . .	118
Rybízové víno . . . . .	118
Rybíz červený . . . . .	118
Stolní rybízové víno . . . . .	119
Dezertní rybízové víno . . . . .	120
Rybízové víno . . . . .	120
Slívy . . . . .	120
Švestky . . . . .	120
Švestkové víno . . . . .	121
Třešně . . . . .	122

Třešňové víno I . . . . .	122
Třešňové víno II . . . . .	122
Višně. . . . .	123
Stolní višňové víno. . . . .	124
Dezertní višňové víno . . . . .	124
Višňové víno . . . . .	125
3.7.2 Zelenina . . . . .	125
Celer. . . . .	125
Pastinák . . . . .	125
Vino z pastináku . . . . .	126
Rajčata . . . . .	126
Rajčatové víno . . . . .	126
Rebeň (rebarbora). . . . .	127
Rebarborové víno. . . . .	127
Tykve . . . . .	128
Tykvové víno . . . . .	128
3.7.3 Polní plodiny . . . . .	129
Cukrovka. . . . .	129
Vino z cukrovky I. . . . .	129
Vino z cukrovky II . . . . .	129
Kukuřice a pšenice . . . . .	130
Kukuřičné víno . . . . .	130
Žito . . . . .	130
Žitné víno I . . . . .	131
Žitné víno II . . . . .	131
3.7.4 Květy . . . . .	132
Černý bez . . . . .	132
Bezové víno. . . . .	132
Lípa. . . . .	132

Lipové víno . . . . .	133
Pampelišky . . . . .	133
Pampeliškové víno I. . . . .	134
Pampeliškové víno II . . . . .	134
3.7.5 Ostatní suroviny . . . . .	135
Bříza . . . . .	135
Víno z březové šťavy I . . . . .	135
Víno z březové šťavy II. . . . .	136
Citronové víno . . . . .	136
Datle . . . . .	136
Datlové víno I . . . . .	137
Datlové víno II. . . . .	137
Fíky. . . . .	138
Fíkové víno . . . . .	138
Hrozinky . . . . .	138
Hrozinkové víno I . . . . .	139
Hrozinkové víno II. . . . .	139
Chlebové kůrky . . . . .	140
Víno z chlebových kůrek I . . . . .	140
Víno z chlebových kůrek II. . . . .	141
Jalovec . . . . .	141
Jalovcové víno I . . . . .	142
Jalovcové víno II . . . . .	142
Křížaly. . . . .	142
Víno z křížal I . . . . .	142
Víno z křížal II. . . . .	143
Pomeranče . . . . .	143
Pomerančové víno I. . . . .	144
Pomerančové víno I. . . . .	144



Pomerančová kůra . . . . .	144
Víno z pomerančové kůry. . . . .	145
Povidla . . . . .	145
Povidlové víno . . . . .	146
Rýže . . . . .	146
Rýžové víno . . . . .	146
Slad . . . . .	147
Sladové víno . . . . .	147
Sušené švestky . . . . .	148
Víno ze sušených švestek I . . . . .	148
Víno ze sušených švestek II . . . . .	148
Šípky . . . . .	149
Šípkové víno I . . . . .	149
Šípkové víno II . . . . .	150
Trnky . . . . .	150
Trnkové víno I . . . . .	151
Trnkové víno II . . . . .	151
Zázvor . . . . .	152
Zázvorové víno . . . . .	152
3.7.6 Sekty a šumivá vína. . . . .	152
Datlové šumivé víno. . . . .	152
Jalovcové šumivé víno . . . . .	154
Pampeliškové šumivé víno . . . . .	154
Pomerančové šumivé víno . . . . .	154
3.7.7 Kořeněná vína – vermuty . . . . .	154
Turinský vermut ovocný. . . . .	155
Jiný vermut . . . . .	155
Vermut Turinský . . . . .	156
Vermut Turinský (speciální způsob) . . . . .	156

Vermut Torino . . . . .	157
Vermut francouzský . . . . .	158
Hořcové víno . . . . .	158
Malaga I . . . . .	159
Malaga II. . . . .	159
Sherry. . . . .	160
Madeira. . . . .	160
Tokaj . . . . .	161

#### **4. VÝROBA MEDOVINY . . . . . 162**

##### **4.1 Medovina obecně . . . . . 162**

##### **4.2 Rozdělení medovin . . . . . 163**

##### **4.3 Suroviny . . . . . 164**

##### **4.4 Postup výroby . . . . . 165**

###### 4.4.1 Příprava zákvasu . . . . . 165

###### 4.4.2 Vaření . . . . . 165

###### 4.4.3 Kvašení a stáčení . . . . . 166

##### **4.5 Recepty na výrobu medovin . . . . . 166**

###### 4.5.1 Právě medoviny . . . . . 167

###### 4.5.2 Ovocné medoviny . . . . . 167

###### 4.5.3 Kořeněné medoviny . . . . . 170

#### **5. VÝROBA LIKÉRŮ . . . . . 174**

##### **5.1 Likéry obecně, rozdělení. . . . . 174**

##### **5.2 Suroviny . . . . . 175**

###### 5.2.1 Ovoce . . . . . 175

###### 5.2.2 Ovocné šťávy . . . . . 176

###### 5.2.3 Lih . . . . . 176

###### Úprava lihu . . . . . 177

###### 5.2.4 Voda . . . . . 179

###### 5.2.5 Cukr . . . . . 179

5.2.6 Drogy . . . . .	180
Rozdělení a popis drog. . . . .	181
Drogy závadné. . . . .	190
Příprava macerátů z drog. . . . .	191
5.2.7 Další suroviny . . . . .	192
Čiřicí prostředky . . . . .	192
Přirozená barviva . . . . .	192
Syntetická barviva . . . . .	192
<b>5.3 Technologie výroby likérů . . . . .</b>	<b>193</b>
<b>5.4 Recepty na výrobu likérů . . . . .</b>	<b>194</b>
5.4.1 Ovocné likéry . . . . .	194
Ananasová ratafia . . . . .	194
Bezinkový likér . . . . .	194
Bezinkový likér kořeněný. . . . .	195
Bezinkový likér medový. . . . .	195
Borůvkový likér . . . . .	196
Borůvková ratafia . . . . .	196
Broskvový likér . . . . .	196
Citronový likér. . . . .	197
Citronová ratafia . . . . .	197
Curacao I . . . . .	198
Curacao II. . . . .	198
Datlová ratafia. . . . .	199
Griotka I . . . . .	199
Griotka II . . . . .	200
Hruškový likér I . . . . .	200
Hruškový likér II . . . . .	201
Jablečný likér. . . . .	201
Jahodový likér I. . . . .	202

Jahodová ratafia . . . . .	202
Kdoulový likér . . . . .	202
Malinový likér . . . . .	203
Malinová ratafia . . . . .	203
Meruňkový likér . . . . .	204
Meruňková ratafia . . . . .	204
Ostružinový likér . . . . .	205
Pomerančový likér . . . . .	205
Pomerančová ratafia . . . . .	205
Likér z červeného rybízu . . . . .	206
Rybízová ratafia . . . . .	206
Likér z černého rybízu . . . . .	206
Cassis de Bijon . . . . .	207
Šípková ratafia . . . . .	208
Švestkový likér . . . . .	208
Višňový likér . . . . .	208
Višňový likér Kirsch-Ratafia . . . . .	209
5.4.2 Bylinné likéry . . . . .	209
Absinth . . . . .	209
Andělikový likér . . . . .	210
Angostura likér I . . . . .	210
Angostura likér II . . . . .	211
Anýzový likér . . . . .	212
Becherovka domácí . . . . .	212
Benediktinka I . . . . .	212
Benediktinka II . . . . .	213
Benediktinka III . . . . .	214
Bylinný alpský likér I . . . . .	214
Bylinný alpský likér II . . . . .	215

Bylinný likér . . . . .	215
Fernet . . . . .	216
Fernet italský. . . . .	217
Hořká . . . . .	217
Anglická hořká. . . . .	217
Bylinná hořká . . . . .	218
Karlovarská hořká . . . . .	219
Londýnská hořká I. . . . .	220
Londýnská hořká II . . . . .	220
Žaludeční hořká I . . . . .	221
Žaludeční hořká II . . . . .	221
Chartreuse . . . . .	222
Jalovcový likér . . . . .	223
Kmínový likér . . . . .	223
Lipový likér . . . . .	224
Mátový likér . . . . .	224
Pelyňkový likér . . . . .	224
Praděd Gessler . . . . .	225
Hořký likér typu Praděd . . . . .	225
Puškvorcový likér I . . . . .	226
Puškvorcový likér II. . . . .	226
Žaludeční elixír . . . . .	227
5.4.3 Likéry z ostatních surovin. . . . .	227
Čajový likér . . . . .	227
Čokoládový koňak . . . . .	228
Jehličnatý likér . . . . .	228
Kakaový likér I . . . . .	229
Kakaový likér II. . . . .	229
Kávový likér I . . . . .	230

Kávový likér II. . . . .	230
Ořechový likér I . . . . .	230
Ořechový likér II . . . . .	231
Ořechový likér III . . . . .	232
Ořechový likér IV . . . . .	232
Ořechový likér V . . . . .	233
Ořechový likér VI . . . . .	234
Pomerančový likér z kůry . . . . .	234
Vaječný koňak I. . . . .	234
Vaječný koňak II . . . . .	235
Vaječný koňak III. . . . .	235
Vaječný koňak IV. . . . .	236
Vaječný koňak se smetanou . . . . .	236
Vaječný likér jako lék. . . . .	237
<b>6. VÝROBA OVOCNÝCH PÁLENEK . . . . .</b>	<b>238</b>
<b>6.1 Ovocné pálenky obecně . . . . .</b>	<b>238</b>
<b>6.2 Kvasné nádoby . . . . .</b>	<b>238</b>
<b>6.3 Kvašení. . . . .</b>	<b>241</b>
6.3.1 Příprava surovin . . . . .	241
6.3.2 Vlastní kvašení . . . . .	242
6.3.3 Užití čistých kultur kvasinek. . . . .	243
6.3.4 Oživení zdlouhavého kvašení. . . . .	244
<b>6.4 Uležení pálenek. . . . .</b>	<b>244</b>
<b>6.5 Umělé stárnutí pálenek . . . . .</b>	<b>245</b>
<b>6.6 Náprava vad pálenek. . . . .</b>	<b>246</b>
<b>6.7 Smyslová zkouška pálenek. . . . .</b>	<b>248</b>
<b>6.8 Alkoholové výtěžky . . . . .</b>	<b>249</b>
<b>6.9 Právní aspekty výroby ovocných pálenek . . . . .</b>	<b>251</b>
<b>7. KONTAKTY NA VÝROBCE A DODAVATELE . . . . .</b>	<b>254</b>

