

# Obsah

1. Úvodem . . . . .	7
2. Co se skrývá pod názvem calvados . . . . .	9
3. Nepodceňujme sběr jablek . . . . .	11
4. Kvasné nádoby . . . . .	18
5. Moštování jablek . . . . .	19
6. Kvašení jablečné šťávy . . . . .	22
7. Co bychom měli vědět o pálení . . . . .	28
8. Destilát neobsahuje jen etanol . . . . .	41
9. Příprava calvadosu – vyberte si vhodnou nádobu . . . . .	46
10. Degustace a servírování . . . . .	69
11. Optimální časový harmonogram výroby calvadosu . . . . .	72
12. Vyplatí se pálit? Je to rentabilní? . . . . .	74
13. Burčák z jablečného moštu je vynikající . . . . .	79
14. Krátká exkurze do světa lihovin . . . . .	82
15. Blíže o calvadosu a cidre . . . . .	95
16. Hlavní zásady výroby kvalitního calvadosu . . . . .	98
Tabulka ředění destilátu vodou . . . . .	102
Schéma destilačního zařízení s jedním kotlem a rektifikační kolonou . . . . .	104
Evidence o pálení ( <i>tabulka</i> ) . . . . .	105
Seznam pálenic . . . . .	106
Několik vět na úplný závěr . . . . .	111