

# Obsah

|  |           |
|--|-----------|
| Místo předmluvy . . . . .                                      | 5         |
| <b>Kapitola 1: Ovoce k výrobě pálenky . . . . .</b>            | <b>9</b>  |
| Cukry v ovoci . . . . .  | 9         |
| Kyseliny . . . . .   | 9         |
| Sušina . . . . .   | 10        |
| Minerální látky (popeloviny) . . . . .                         | 10        |
| <b>Kapitola 2: Mikroorganismy . . . . .</b>                    | <b>11</b> |
| Kvasinky a alkoholické kvašení . . . . .                       | 11        |
| Plísně . . . . .   | 12        |
| Bakterie . . . . .   | 13        |
| <b>Kapitola 3: Výroba ovocných kvasů . . . . .</b>             | <b>14</b> |
| Ovoce a jeho příprava . . . . .                                | 14        |
| Nádoby na kvas . . . . .                                       | 14        |
| Rozměňování ovoce . . . . .                                    | 15        |
| Odpeckování a odjádřincování ovoce . . . . .                   | 16        |
| Pektinové látky . . . . .                                      | 16        |
| Příprava kvasu . . . . .                                       | 26        |
| Kvasinkový a drožděvý zákvas . . . . .                         | 26        |
| Plnění sudu ovocem . . . . .                                   | 26        |
| Ošetřování a kontrola kvasu . . . . .                          | 27        |
| Ošetřování kvasu v přikrytém sudu . . . . .                    | 28        |
| Ošetřování kvasu v sudech s kvasnou zátkou . . . . .           | 30        |
| Doba kvašení . . . . .   | 31        |
| Přerušování kvašení . . . . .                                  | 32        |
| Kvas je vykvašený . . . . .                                    | 33        |
| Skladování kvasu . . . . .                                     | 34        |
| Vady kvasů . . . . .   | 35        |
| <b>Kapitola 4: Destilace pálenek . . . . .</b>                 | <b>37</b> |
| Destilační aparatura klasická . . . . .                        | 37        |
| První (hrubá) destilace: . . . . .                             | 37        |
| Druhá (jemná) destilace: . . . . .                             | 39        |
| Zhodnocení dvoustupňové destilace . . . . .                    | 50        |
| Destilace kvasů na jednostupňové rektifikační koloně . . . . . | 50        |
| Porovnání tradiční a kolonové destilace . . . . .              | 51        |
| Porovnání chemického složení pálenek a lihu . . . . .          | 53        |
| Chemické složky kvasu a destilátu . . . . .                    | 54        |
| Alkohol . . . . .  | 54        |
| Estery . . . . .   | 54        |

|  |            |
|--|------------|
| Aldehydy . . . . .   | 55         |
| Vyšší alkoholy (přiboudlina). . . . .                          | 56         |
| Kyselina octová . . . . .                                      | 56         |
| Závěr kapitoly . . . . .                                       | 58         |
| <b>Kapitola 5: Výroba jednotlivých druhů pálenek . . . . .</b> | <b>59</b>  |
| <b>Slivovice . . . . .</b>                                     | <b>59</b>  |
| Nové odrůdy švestek . . . . .                                  | 61         |
| Odpeckování švestek . . . . .                                  | 61         |
| Obsah metylalkoholu . . . . .                                  | 64         |
| Obsah těkavých látek . . . . .                                 | 64         |
| Složení lutru ze švestky Požegača. . . . .                     | 73         |
| Složení úkapu, jádra a dokapu ve slivovici . . . . .           | 73         |
| Aldehydy. . . . .  | 74         |
| Estery . . . . .   | 74         |
| Vyšší alkoholy . . . . .                                       | 74         |
| Kyselina octová . . . . .                                      | 76         |
| <b>Slivovice z durancí . . . . .</b>                           | <b>76</b>  |
| Zásady při výrobě slivovice z durancí . . . . .                | 76         |
| <b>Slivovice z klasických pološvestek . . . . .</b>            | <b>78</b>  |
| <b>Slivovice z ostatních slivoní . . . . .</b>                 | <b>78</b>  |
| <b>Meruňkovice. . . . .</b>                                    | <b>78</b>  |
| Příprava meruňkového kvasu. . . . .                            | 79         |
| <b>Broskvovice . . . . .</b>                                   | <b>82</b>  |
| <b>Třešňovice . . . . .</b>                                    | <b>83</b>  |
| Ovoce . . . . .  | 83         |
| Příprava třešňového kvasu . . . . .                            | 84         |
| Kvašení kvasu. . . . .   | 84         |
| <b>Višňovice . . . . .</b>                                     | <b>85</b>  |
| <b>Jablkovice . . . . .</b>                                    | <b>85</b>  |
| Jablkovice z vína – calvados . . . . .                         | 86         |
| Složení jablek . . . . .                                       | 86         |
| Příprava jablečného vína. . . . .                              | 87         |
| Destilace jablečného vína . . . . .                            | 87         |
| Jablkovice z rozemletých jablek . . . . .                      | 97         |
| Jakost jablek . . . . .  | 98         |
| Příprava kvasu . . . . .                                       | 98         |
| Destilace jablekovic . . . . .                                 | 100        |
| <b>Vínovice . . . . .</b>                                      | <b>101</b> |
| Výroba vínovice . . . . .                                      | 102        |
| Výroba vína. . . . .   | 103        |

|   |            |
|---|------------|
| Zkouška na obsah zbytkového cukru ve víně . . . . .                 | 103        |
| Destilace vína . . . . .  | 105        |
| <b>Matolinovice . . . . .</b>                                       | <b>105</b> |
| <b>Mlátovice – pálenka z vinných kvasnic . . . . .</b>              | <b>106</b> |
| <b>Ostatní ovocné pálenky . . . . .</b>                             | <b>107</b> |
| <b>Kapitola 6: Zrání a staření pálenek . . . . .</b>                | <b>108</b> |
| Zrání pálenky v demižonu . . . . .                                  | 109        |
| Staření pálenky v sudu . . . . .                                    | 109        |
| Úbytek alkoholu v pálence . . . . .                                 | 110        |
| <b>Kapitola 7: Vady pálenek . . . . .</b>                           | <b>111</b> |
| Vady kvasů . . . . .  | 112        |
| Vady pálenek . . . . .  | 113        |
| <b>Kapitola 8: Pálenické výpočty . . . . .</b>                      | <b>114</b> |
| I. Výpočet obsahu absolutního alkoholu v pálence . . . . .          | 114        |
| II. Výpočty na ředění pálenky vodou . . . . .                       | 118        |
| III. Výpočet množství napálené pálenky z ovoce . . . . .            | 119        |
| IV. Výpočet přicukření ovoce . . . . .                              | 122        |
| <b>Kapitola 9: Smyslové hodnocení destilátů – pálenek . . . . .</b> | <b>125</b> |
| <b>Kapitola 10: Pěstitelské pálení . . . . .</b>                    | <b>135</b> |
| <b>Dotazy a odpovědi . . . . .</b>                                  | <b>137</b> |
| <b>Pálenkářský slovník . . . . .</b>                                | <b>148</b> |
| <b>Dopsáno . . . . .</b>  | <b>161</b> |
| <b>Seznam obrázků . . . . .</b>                                     | <b>162</b> |
| <b>Obsah . . . . .</b>  | <b>165</b> |