

OBSAH

PŘEDMLUVA	3
ÚVODEM	4
NEŽ ZAČNEME	7
HISTORIE	9
„Slivovice“ teče ze stromů	9
Jak dlouho se těšíme z alkoholu	13
Další souvislosti	14
ZDRAVOTNÍ ÚČINKY	16
BEZPEČNOST PŘI PRÁCI	19
SLOŽENÍ OVOCE	20
Změny v ovoci při sklizni a po ní	21
Látky obsažené v ovoci a destilát	25
Přehled některých látek	26
Chemické složení slupky a semen ovoce	39
KDY A JAK SKLÍZET OVOCE	41
PŘÍPRAVA OVOCE PRO KVAS	42
Ovoce pro pálení	42
Teplota a doba kvašení	48
Technika plnění nádob	49
Přidávání dalších přísad	49
Voda a kvas	50
Živiny	50
Použití kulturních kvasinek	51
Nádoby na kvas	53
Úprava ovoce	55

PÉČE O KVAS	57
Nevhodné podmínky	59
Když kvašení neprobíhá	61
Jak poznáme konec	61
Ošetření hotového kvasu	63
DESTILACE	65
Destilace je když...	66
Úkap, prokap, dokap	68
Destilační zařízení	69
LIHOVITOST A MNOŽSTVÍ DESTILÁTU	74
CO OBSAHUJE NAŠE PÁLENKA	76
ÚPRAVA A SKLADOVÁNÍ PÁLENKY	78
Ředění destilátu	79
Skladování destilátu	80
<i>Skladování v dřevěných sudech</i>	81
<i>Skladování ve skleněných demižonech</i>	84
<i>Urychlené zrání destilátů</i>	85
Odstraňování vad pálenek	86
PLNĚNÍ DO LÁHVÍ	88
Láhve a etiketa	88
PODÁVÁNÍ PÁLENKY	90
Teplota	91
Způsob podávání	91
JAK SE ZLEPŠIT	93
Prostředí ovocných stromů	93
NENÍ TŘEBA VŠECHNO VYPÍT JAKO PÁLENKU	96
Skladování ovoce	96
Sušení ovoce	98
Ovocný ocet	99

Ovoce s destiláty	100
Ovocné líkery	101
POUŽÍVANÉ TERMÍNY	102
Něco z nedávné „historie“	107
SLOVNÍČEK	113
PŘEHLED O PÁLENICÍCH	121
PŘÍPRAVKY PRO OVOCNÉ DESTILÁTY	124
DESTILÁTY PRÁVNĚ SPRÁVNĚ	127
ZÁVĚR	133
LITERATURA	136