

# Obsah

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| <b>ÚVODEM</b>                               | 7  | <i>Odstopkování, odtrápinování</i>        | 22 |
| <b>SUROVINOVÁ ZÁKLADNA</b>                  | 9  | <i>Dělení, odpeckování</i>                | 22 |
| PECKOVÉ OVOCE                               | 9  | <i>Drcení a pasírování</i>                | 22 |
| Švestky                                     | 9  | <i>Lisování</i>                           | 23 |
| <i>Ryngle, mirabelky, slívy, myrobalány</i> | 9  | <i>Doprava</i>                            | 23 |
| <i>Třešně</i>                               | 10 | <b>OVOCNÉ ŠTÁVY</b>                       | 24 |
| <i>Višně</i>                                | 10 | ÚPRAVA OVOCE                              |    |
| <i>Meruňky</i>                              | 10 | PRO VÝROBU ŠTÁV                           | 24 |
| <i>Broskve</i>                              | 10 | <i>Úprava drtě z barevného</i>            |    |
| <i>Trnky</i>                                | 10 | <i>a lesního ovoce na čiré šťávy</i>      | 24 |
| <i>Dřínky</i>                               | 10 | ZÍSKÁVÁNÍ OVOCNÝCH ŠTÁV                   | 25 |
| JÁDROVÉ OVOCE                               | 10 | <i>Lisování</i>                           | 25 |
| <i>Jablka</i>                               | 11 | <i>Difúze</i>                             | 27 |
| <i>Hrušky</i>                               | 11 | <i>Získávání šťáv párou</i>               | 28 |
| <i>Kdoule</i>                               | 11 | VÝROBA ŠTÁV                               | 28 |
| <i>Mišpule</i>                              | 11 | ÚPRAVA ŠTÁV                               | 30 |
| DROBNÉ OVOCE                                | 11 | <i>Pektolýza</i>                          | 30 |
| <i>Angrešt</i>                              | 12 | <i>Číření</i>                             | 30 |
| <i>Bezinky</i>                              | 12 | <i>Filtrace a odstředování</i>            | 31 |
| <i>Borůvky</i>                              | 12 | KONZERVACE ŠTÁV                           | 31 |
| <i>Dřšťálky</i>                             | 12 | <i>Sterilace ovocných šťáv teplem</i>     | 31 |
| <i>Jahody</i>                               | 12 | <i>Sterilace ovocných šťáv za studena</i> | 31 |
| <i>Maliny</i>                               | 12 | <i>Chemická konzervace</i>                | 31 |
| <i>Moruše</i>                               | 12 | <b>OVOCNÉ SIRUPY</b>                      | 32 |
| <i>Ostružiny</i>                            | 12 | VÝROBA SIRUPŮ                             | 32 |
| <i>Šípky</i>                                | 12 | DOMÁCÍ VÝROBA SIRUPŮ                      | 33 |
| <i>Jeřabiny</i>                             | 13 | <b>MIKROORGANISMY</b>                     |    |
| JAKÉ OVOCE ZPRACOVÁVAT                      | 13 | <b>VE VÝROBĚ OVOCNÝCH VÍN</b>             |    |
| <b>OBSAHOVÉ LÁTKY OVOCE</b>                 | 15 | <b>A DESTILÁTŮ</b>                        | 35 |
| SACHARIDY                                   | 15 | KVASINKY                                  | 35 |
| OSTATNÍ BEZDUSÍKATÉ LÁTKY                   | 16 | <i>Lihové kvašení</i>                     | 36 |
| DUSÍKATÉ LÁTKY                              | 19 | <i>Použití čistých kultur kvasinek</i>    | 37 |
| VITAMINY                                    | 19 | PLÍSNĚ                                    | 38 |
| <b>PŘÍPRAVA A ÚPRAVA OVOCE</b>              |    | BAKTERIE                                  | 39 |
| <b>PRO VÝROBU ŠTÁV, VÍN</b>                 |    | OCHRANA PŘED NEŽÁDOUCÍ                    |    |
| <b>A DESTILÁTŮ</b>                          | 21 | MIKROFLÓROU                               | 40 |
| <i>Skladování</i>                           | 21 | <b>VÝROBA ALKOHOLICKÝCH</b>               |    |
| <i>Třídění</i>                              | 22 | <b>NÁPOJŮ</b>                             | 41 |
| <i>Praní</i>                                | 22 |   |    |

|   |           |   |            |
|---|-----------|---|------------|
| STANOVENÍ OBSAHU CUKRU<br>V OVOCNÉ ŠTÁVĚ                | 41        | Zralý kvas  | 76         |
| OBSAHOVÉ SLOŽKY VÍN<br>A DESTILÁTŮ                      | 43        | DESTILACE   | 78         |
| <i>Alkoholy</i>   | 43        | <i>Destilační přístroje</i>   | 79         |
| <i>Aldehydy</i>   | 43        | KDY KVAS DESTILOVAT   | 83         |
| <i>Acetaly</i>  | 44        | PRAKTICKÉ VEDENÍ DESTILACE<br>A REKTIFIKACE                                 | 84         |
| <i>Organické kyseliny a jejich estery</i>               | 44        | PRINCIP DESTILACE, TĚKÁNÍ<br>JEDNOTLIVÝCH SLOŽEK<br>DESTILÁTU               | 86         |
| <i>Furfural</i>   | 44        | ÚPRAVA A ZRÁNÍ OVOCNÝCH<br>DESTILÁTŮ  | 89         |
| <i>Etylkarbamát</i>                                     | 44        | <i>Úprava destilátů</i>   | 89         |
| <i>Ftaláty</i>  | 45        | <i>Filtrace</i>   | 90         |
| <b>OVOCNÁ VÍNA</b>                                      | <b>46</b> | <i>Skladování a zrání destilátů</i>   | 90         |
| ÚPRAVA A KVAŠENÍ ŠTÁV                                   | 46        | <b>SENZORICKÉ HODNOCENÍ<br/>DESTILÁTŮ</b>                                   | <b>92</b>  |
| <i>Kvašení</i>  | 50        | <i>Všeobecně o kvalitě ovocných destilátů</i>                               | 92         |
| <i>Dokvašení</i>  | 51        | SENZORICKÉ CHARAKTERISTIKY<br>HLAVNÍCH SKUPIN OVOCNÝCH<br>DESTILÁTŮ         | 92         |
| STÁČENÍ VÍNA  | 51        | <i>Peckoviny</i>  | 92         |
| OXID SIŘIČITÝ A JEHO POUŽITÍ<br>PŘI VÝROBĚ OVOCNÝCH VÍN | 53        | <i>Jádroviny</i>  | 95         |
| <i>Síření ovocných šťáv a vín</i>                       | 53        | <i>Drobné ovoce</i>   | 97         |
| VYTVÁŘENÍ A ZRÁNÍ VÍNA                                  | 55        | VADY DESTILÁTŮ  | 99         |
| ČÍŘENÍ A STABILIZACE<br>OVOCNÝCH VÍN                    | 55        | <i>Vady vznikající při kvašení</i>  | 99         |
| <i>Čiřidla s kladným el. nábojem</i>                    | 57        | <i>Jiné příčiny vad destilátů</i>   | 102        |
| <i>Čiřidla se záporným el. nábojem</i>                  | 57        | <i>Chyby při destilaci</i>  | 103        |
| VÝROBA OVOCNÝCH VÍN                                     | 58        | <i>Viditelné vady destilátů</i>   | 104        |
| LIKÉROVÁ (DEZERTNÍ) OVOCNÁ<br>VÍNA                      | 61        | <b>CO ŘÍKÁ LEGISLATIVA</b>  | <b>106</b> |
| VERMUTY   | 61        | <i>Co je palírna ovoce?</i>   | 106        |
| NEMOCI A VADY OVOCNÝCH VÍN                              | 63        | <i>Jaké suroviny se mohou zpracovávat<br/>v pěstitelské pálenici?</i>       | 106        |
| <b>OVOCNÉ DESTILÁTY</b>                                 | <b>68</b> | <i>Kdo je pěstitелеm?</i>   | 106        |
| HISTORIE PÁLENÍ PO<br>SOUČASNOST                        | 68        | <i>Kolik destilátu si může nechat<br/>pěstitel vyrobit?</i>                 | 107        |
| CO JSOU PRAVÉ DESTILÁTY                                 | 69        | <i>Co se rozumí ovocnou pálenkou,<br/>vyrobenou v pěstitelské pálenici?</i> | 107        |
| SUROVINY PRO VÝROBU PÁLENEK                             | 69        | <i>Existují nějaké kvalitativní parametry<br/>pro ovocné destiláty?</i>     | 108        |
| VÝROBA OVOCNÝCH DESTILÁTŮ                               | 71        | <i>Zákony a vyhlášky související<br/>s výrobou a oběhem lihu</i>            | 108        |
| <i>Příprava kvasu</i>                                   | 71        | <b>SLOVNÍČEK</b>  | <b>109</b> |
| <i>Úprava rmutu</i>                                     | 72        |   |            |
| KVAŠENÍ   | 73        |   |            |
| <i>Kvasírny a kvasné nádoby</i>                         | 73        |   |            |
| <i>Zakvašení</i>  | 74        |   |            |
| <i>Kvašení</i>  | 75        |   |            |