

Tabulková příloha

Obsah

ÚVODEM	1
PRACOVNÍ ČÁST	1
1. UVOLOGICKÝ ROZBOR HROZNŮ.....	1
2. EXTRAKCE BARVIV Z MODRÝCH SLUPEK HROZNŮ.....	3
3. STANOVENÍ CUKERNATOSTI MOŠTU AEROMETRY.....	4
4. STANOVENÍ CUKERNATOSTI MOŠTU REFRAKTOMETRICKY (EEC No 2676/90).....	5
5. KALIBRACE PYKNOMETRU (EEC No 2676/90).....	6
6. STANOVENÍ HUSTOTY MOŠTU A VÍNA PYKNOMETRICKY (EEC No 2676/90).....	7
7. STANOVENÍ PŘÍTOMNÉHO ALKOHOLU PYKNOMETRICKY (EEC No 2676/90).....	8
8. STANOVENÍ PŘÍTOMNÉHO ALKOHOLU PO PYKNOMETRICKÉM STANOVENÍ HUSTOTY VÍNA 10	
9. OXIDOMETRICKÉ STANOVENÍ ALKOHOLU PODLE REBELEINA.....	11
10. EBULIOSKOPICKÉ STANOVENÍ ALKOHOLU.....	12
11. ÚPRAVA VÍNA KE STANOVENÍ REDUKUJÍCÍCH CUKRŮ (EEC No 2676/90).....	13
12. STANOVENÍ REDUKUJÍCÍCH CUKRŮ (EEC No 2676/90).....	15
13. STANOVENÍ REDUKUJÍCÍCH CUKRŮ ZKRÁCENOU METODOU PODLE REBELEINA.....	17
14. STANOVENÍ REDUKUJÍCÍCH CUKRŮ PODLE HENNIGA.....	18
15. GRAVIMETRICKÉ STANOVENÍ REDUKUJÍCÍCH CUKRŮ.....	19
16. STANOVENÍ REDUKUJÍCÍCH CUKRŮ PODLE BERTRANDA.....	19
17. STANOVENÍ SACHARÓZY A VEŠKERÝCH CUKRŮ.....	21
18. STANOVENÍ GLUKÓZY A FRUKTÓZY ENZYMATICKY (EEC No 2676/90).....	22
19. STANOVENÍ VEŠKERÝCH TITROVATELNÝCH KYSELIN (EEC No 2676/90).....	24
20. STANOVENÍ VEŠKERÝCH TITROVATELNÝCH KYSELIN 0,33 MOL · L ⁻¹ KOH.....	25
21. STANOVENÍ TĚKAVÝCH KYSELIN (EEC No 2676/90).....	26
22. STANOVENÍ TĚKAVÝCH KYSELIN MODIFIKOVANOU METODOU.....	28
23. STANOVENÍ NETĚKAVÝCH KYSELIN (EEC No 2676/90).....	29
24. STANOVENÍ KYSELINY VINNÉ (EEC No 2676/90).....	29
25. STANOVENÍ KYSELINY VINNÉ PODLE REBELEINA.....	31
26. STANOVENÍ KYSELINY CITRONOVÉ ENZYMATICKY (EEC No 2676/90).....	32
27. STANOVENÍ pH A RH.....	33
28. STANOVENÍ OXIDU UHLÍČITÉHO (EEC No 2676/90).....	34
29. SLEDOVÁNÍ ZÁVISLOSTI pH VÍNA NA OBSAHU VEŠKERÝCH TITROVATELNÝCH KYSELIN.....	36
30. SLEDOVÁNÍ ZMĚN ORGANICKÝCH KYSELIN V MOŠTĚ A MLADÉM VÍNĚ.....	37
31. STANOVENÍ EXTRAKTU (EEC No 2676/90).....	38
32. STANOVENÍ POPELA (EEC No 2676/90).....	39
33. STANOVENÍ ALKALITY POPELA (EEC No 2676/90).....	40
34. STANOVENÍ MĚDI SPEKTROFOTOMETRICKY.....	40
35. STANOVENÍ ŽELEZA SPEKTROFOTOMETRICKY.....	41
36. SLEDOVÁNÍ KONCENTRAČNÍCH ZMĚN DRASLÍKU V MOŠTĚ A MLADÉM VÍNĚ.....	42
37. STANOVENÍ POLYFENOLŮ PODLE NEUBAUER-LOWENTHALA.....	42
38. STANOVENÍ POLYFENOLŮ V BÍLÝCH VÍNECH PODLE JERUMANISE.....	43
39. STANOVENÍ ANTOKYANOGENŮ V BÍLÝCH VÍNECH.....	44

40. STANOVENÍ POLYFENOLŮ V ČERVENÝCH VÍNECH S ČINIDLEM FOLIN - CIOCALTEAU45

41. STANOVENÍ BARVIV V ČERVENÝCH VÍNECH46

42. STANOVENÍ ANTOKYANINŮ, BAREVNÉ INTENZITY A ODSŤÍNU ČERVENÝCH VÍN...47

43. STANOVENÍ TRICHROMATICKÝCH CHARAKTERISTIK (EEC No 2676/90).....48

44. SLEDOVÁNÍ ZMĚN BAREVNOSTI ČERVENÝCH VÍN PŘI ČÍŘENÍ BENTONITEM50

45. DŮKAZ SYNTETICKÝCH BARVIV V ČERVENÉM VÍNE.....51

46. STANOVENÍ BÍLKOVIN V BÍLÝCH VÍNECH PODLE LOWRYHO.....52

47. STANOVENÍ POČTU A VITALITY KVASINKOVÝCH BUNĚK V PREPARÁTU ASVK ..53

48. NEFELOMETRICKÁ CHARAKTERISTIKA ASVK.....54

49. GRAVIMETRICKÉ STANOVENÍ SUŠINY KVASNIČNÍ BIOMASY54

50. STANOVENÍ OXIDU SIŘIČITÉHO (EEC No 2676/90).....55

51. STANOVENÍ OXIDU SIŘIČITÉHO TITRACÍ ODMĚRNÝM ROZTOKEM JÓDU57

52. STANOVENÍ KYSELINY ASKORBOVÉ A REDUKTONŮ58

53. DŮKAZ KYSELINY SORBOVÉ.....58

54. STANOVENÍ KYSELINY SORBOVÉ V ULTRAFIALOVÉ OBLASTI (EEC No 2676/90) 59

55. STANOVENÍ KYSELINY SORBOVÉ SPEKTROFOTOMETRICKY60

56. STANOVENÍ DÁVEK ČÍŘIČÍCH PROSTŘEDKŮ61

57. MÖSLINGEROVE MODRÉ ČÍŘENÍ.....62

58. SPEKTROFOTOMETRICKÉ STANOVENÍ DÁVKY HEXAKYANOŽELEZNATANU DRASELNÉHO.....63

59. SLEDOVÁNÍ PRŮBĚHU ČÍŘENÍ BENTONITEM64

60. TEST BÍLKOVINNÉ STABILITY VÍNA64

61. TEST KRYSTALICKÉ STABILITY VÍNA.....65

62. MIKROSKOPICKÁ POZOROVÁNÍ KRYSTALICKÝCH ZÁKALŮ.....65

63. POSOUZENÍ MIKROBIOLOGICKÉ STABILITY VÍNA.....67

ÚVOD DO STATISTICKÉHO HODNOCENÍ ZÍSKANÝCH VÝSLEDKŮ68

PŘÍPRAVA VYBRANÝCH ODMĚRNÝCH ROZTKŮ.....70

POUŽITÁ A DOPORUČENÁ LITERATURA.....73

TABULKOVÁ PŘÍLOHA.....76

1. STANOVENÍ Kyseliny askorbové (EEC No 2676/90).....77

2. STANOVENÍ Kyseliny sorbové (EEC No 2676/90).....78

3. STANOVENÍ pH a kH.....79

4. STANOVENÍ OXIDU SIŘIČITÉHO (EEC No 2676/90).....80

5. SLEDOVÁNÍ Kyselosti pH vína na obsah v kvasných titrovacích kyselin.....81

6. SLEDOVÁNÍ ZMĚN ORGANICKÝCH KYSELIN V MOŠTĚ A V KVAŠNÉM VÍNE.....82

7. STANOVENÍ EXTRAKTU (EEC No 2676/90).....83

8. STANOVENÍ TONELU (EEC No 2676/90).....84

9. STANOVENÍ ALKALITY POPEL (EEC No 2676/90).....85

10. STANOVENÍ MÉDI SPEKTROFOTOMETRICKY.....86

11. STANOVENÍ BÍLELA SPEKTROFOTOMETRICKY.....87

12. SLEDOVÁNÍ KONCENTRACÍ ZMĚN DRASLIKU V MOŠTĚ A V KVAŠNÉM VÍNE.....88

13. STANOVENÍ POI VŠEOBŮ TĚLE NEDRALER-LORENTZOVY.....89

14. STANOVENÍ POLYFENOLŮ V BÍLÝCH VÍNECH PŮBEM FOLIN.....90

15. STANOVENÍ AKTORYANOCENŮ V BÍLÝCH VÍNECH.....91