

Předmluva 6

## **Úvod 7**

O knize 7

Bez právní vědy to nejde 8

Víno, co to je? 9

## **Sklep a zařízení 12**

Sklepní prostory 12

Zařízení 13

Zařízení k výrobě rmutu a moštu 15

Kvasné a skladovací nádoby 22

Malá zařízení a náčiní 31

Měřicí přístroje 33

## **Vinné hrozny 40**

Kde vzít hrozny? 40

Nejčastější německé odrůdy

révy vinné 42

Vinobraní 44

## **Výroba vína 49**

Od hroznů k moštu 49

Příroda pomáhá 59

Úprava moštu mimo rámec

vinařského zákona 66

Od moštu k vínu 67

Víno bude připravené k pití 80

## **Pití a ochutnávání vína 87**

## **Vady, chyby, nemoci 91**

Prevence je lepší než léčení 91

Ošetřování chyb vína 91

Nemoci vína 100

## **Ovocná vína 103**

Vína ze zahrady, pole a lesa 103

Zvláštnosti při výrobě

ovocných vín 103

Vína z jádrového ovoce 107

Vína z peckového ovoce 110

Vína z bobulí 113

Vína z jižního ovoce 115

Jiné vínům podobné nápoje 116

## **Výrobky z vína 119**

Šumivé víno 119

Pálenka 121

Ocet 123

## **Příloha 125**

Péče o dřevěné sudy 125

Chemické základy 126

Biopozemky – směrnice 129

Mezní hodnoty vinařského práva 131

Zdroje odběru 133

## **Tabulky a grafy**

Složení vína 10

Ceny zařízení 16

Korekční tabulka

pro Oechsleho vážky 36

Obsah alkoholu a extrakt 38

Čas zrání odrůd révy 45

Schéma přípravy vína 47

Protokol sklepmistra 48

Odkyselení 60

Přepočítávací tabulka

°Oe na % obj. 62

Hustota moštu a obsah alkoholu

u révových moštů 63

Bodové schéma při QbA-zkoušce 89

Kráslení 95

Hmotnost moštu a obsah alkoholu

u zředěných moštů 104

Zlepšování ovocných vín 106

Přípustné obohacování německých vín

alkoholem 131

Nejvyšší přípustná množství látek

pro ošetření vína 131

Kvalitativní stupně německých vín 132

Nejvyšší přípustná množství síry

v různých druzích vín 133