

OBSAH

II. díl • Cukr, alkohol, pivo, víno a konzervářství

CUKR

1. Stanovení koncentrace cukerných roztoků (°Bg) ze zdánlivé hustoty při 20°/20 °C Domke - - - - -	12
2. Opravy sacharometrických stupňů při teplotách pod a nad 20 °C - - - -	15
3. Stanovení obsahu cukru ve vodních roztocích z hustoty při 20 °C (Reichard)	17
4. Stanovení procenta cukru (stupně sacharometrické) z hustoty při 20°/4 °C -	35
5. Vztah mezi hustotou vápenného mléka, stupni Ballingovými (°Bg) a Bauméovými (°Bé) a obsahem CaO, případně Ca(OH) ₂ (Lenart) - - - - -	42
6. Viskozita a hustota 60procentního roztoku cukru pro kalibraci viskozimetru	43
7. Přídavek vápna v procentech na řepu, vypočtený z alkality čeržené šťávy (Hrubíšek) - - - - -	44
8. Určení váhy melasy nebo cukroviny v ležatých válcích (Poláček) - - - -	45
9. Výtěžek krystalů v procentech cukroviny pro rozličné čistoty cukrovin a odtoků - - - - -	46
10. Určení CaCO ₃ ve spodiu - - - - -	47
11. Scheiblerova tabulka k výpočtu kyseliny solné, jíž se rozpouští určité množství CaCO ₃ ve spodiu - - - - -	49
12. Určení popela (síranového korigovaného) na 100 % pol. cukru v lehkých a těžkých šťávách z určené elektrické vodivosti v konduktometrických dílcích u 1 N roztoku těžké nebo nezředěné lehké šťávy - - - - -	50
13. Faktory k přepočítávání konduktometrického popela v lehkých šťávách pro různé polarizace (Šandera) - - - - -	51
14. Faktory k přepočítávání konduktometrického popela v těžkých šťávách pro různé polarizace - - - - -	51
15. Stanovení alkality šťav titrací 10 ml šťávy 0,1 N kyselinou - - - - -	52
16. Určení barvy Stammerovým přístrojem - - - - -	53
17. Konstanty k přepočítání doby rozpuštění kostek na 20 °C a váhu 5 g - - -	54
18. Tabulka J. Richtera k výpočtu srážky na hlinu při praní 20 kg řepy (po srážce 5 % na nečistoty a 1 % na vlhkost) - - - - -	55
19. Tabulka k rychlému stanovení invertního cukru v surových cukrech podle A. Dolinka - - - - -	56
20. Nasycené nečisté cukerné roztoky (K. Urban) - - - - -	57
21. Oswaldova tabulka k Ventzkeho polarimetru pro cukerní nečeržené roztoky přímo polarisované s ohledem na jejich hustotu - - - - -	58
22. Neumannova tabulka pro cukerné roztoky polarizované přístrojem Ventzkovým, Soleilovým — Scheiblerovým bez ohledu na jejich skutečnou hustotu a specifickou otáčivost cukru při kvocientu 90 — roztoky nečeržené - - - -	59

23. Přepočítací tabulka sacharometrických stupňů na % obsah (g ve 100 ml) cukru při přímé polarizaci roztoku nezředěných čerením ve 200 mm trubici při 20 °C	60
24. Přepočítací tabulka sacharometrických stupňů na obsah cukru v původních roztocích při polarizaci roztoků ředěných čerením v poměru 100/110, 55/55 a 200/220 ve 200 mm trubici při 20 °C	62
25. Převod polarizačních stupňů Ventzkeho na stupně kruhové	63
26. Převod polarizačních stupňů kruhových na stupně Ventzkeho	64
27. Specifická otáčivost cukrů a ostatních sacharidů	65
28. Stanovení vody v roztocích cukru (medu) z indexu lomu Abbeovým refraktometrem při 20 °C (Hugh—Main)	67
29. Korekční tabulka k Abbeovu refraktometru pro teploty pod a nad 20 °C (Staněk)	73
30. Vztah koncentrace a indexu lomu cukerných roztoků při teplotě 20 °C	74
31. Refraktometrické stanovení sušiny včelího medu při 40 °C	74
32. Stanovení koncentrace cukerných roztoků ponorným refraktometrem Pulfrichovým při teplotě 17,5 °C	75
33. Korekční tabulka pro ponorný refraktometr Pulfrichův pro teploty nad a pod 17,5 °C (Staněk)	78
34. Převod dílků ponorného refraktometru I Meopta (<i>M</i>) na dílky ponorného refraktometru Zeiss	79
35. Převod dílků stupnice ponorného refraktometru I Meopta na index lomu	81
36. Převod refraktometrických stupňů Zeissova ponorného refraktometru na index lomu	83
37. Hustoty zahuštěného fruktózového sirupu při hustotě 20°/20 °C a 20°/4 °C a jim odpovídající množství sušiny v procentech	86
38. Stanovení sušiny včelího medu z hustoty vodního roztoku (20 g ve 100 ml) při 20°C	87
39. Stanovení glukózy z hustoty při 20°/4 °C	88
40. Stanovení fruktózy z hustoty při 20°/4 °C	90
41. Vážkové stanovení dextrózy z navážené vyredukované Cu	92
42. Vážkové stanovení invertního cukru z navážené vyredukované Cu	94
43. Vážkové stanovení maltózy z navážené vyredukované Cu	95
44. Vážkové stanovení mléčného cukru z navážené vyredukované mědi	96
45. Vážkové stanovení fruktózy z navážené vyredukované mědi (Lehman)	97
46. Vážkové stanovení invertního cukru z naváženého CuO	98
47. Vážkové stanovení glukózy z naváženého CuO	100
48. Vážkové stanovení maltózy z naváženého CuO	102
49. Vážkové stanovení mléčného cukru z naváženého CuO	103
50. Vážkové stanovení redukcujících cukrů z naváženého Cu ₂ O	104
51. Přepočet získaného Cu ₂ O na Cu	110
52. Přepočet získaného Cu ₂ O na CuO	112
53. Přepočet získaného CuO na Cu	114

54. Stanovení invertního cukru podle Meisla a Hillera - - - - -	116
55. Stanovení invertního cukru ze zjištěného množství Cu podle Urbana z navážky 2,5 g sacharózy a 5 min. varu - - - - -	117
56. Manganometrické stanovení sacharózy ze zjištěného množství Cu podle Bertranda - - - - -	118
57. Stanovení sacharózy z množství vyredukované mědi z Fehlingova roztoku při třiminutovém varu (Baumann) - - - - -	119
58. Odměrné stanovení cukru podle Schoorla - - - - -	120
59. Odměrné stanovení maltózy podle Schoorla - - - - -	121
60. Odměrné stanovení sacharózy podle Schoorla - - - - -	122
61. Odměrné stanovení invertního cukru podle Schoorla - - - - -	123
62. Odměrné stanovení cukrů podle Luff—Schoorla - - - - -	124
63. Odměrné stanovení invertního cukru podle Luff—Schoorla - - - - -	125
64. Odměrné stanovení maltózy podle Luff—Schoorla - - - - -	126
65. Odměrné stanovení invertního cukru podle Bruhnse - - - - -	127
66. Odměrné stanovení invertního cukru podle Bruhnse při navážce 4 g - - - - -	128
67. Odměrné stanovení veškerých cukrů po inverzi vyjádřených jako sacharóza při navážce 5 g - - - - -	129
68. Odměrné stanovení glukózy podle Potterata—Eschmana - - - - -	130
69. Stanovení fruktózy podle Potterat—Eschmana - - - - -	130
70. Stanovení invertního cukru podle Potterata—Eschmana - - - - -	131
71. Stanovení extraktu v 5 % kávových náhražkách z hustoty 5procentního roztoku při teplotě 15°/15 °C (Protzker—Jungkunz) - - - - -	132
72. Polarometrické stanovení sacharózy v čokoládě - - - - -	133
73. Polarometrické stanovení mléčného cukru v čokoládě - - - - -	134

ALKOHOL

74. Stanovení váhových a objemových procent etanolu ve směsi lihu a vody podle hustoty při 20°/20 °C - - - - -	136
75. Stanovení váhových a objemových procent etanolu ve směsi lihu a vody podle hustoty při 15°/15 °C (Šťastný—Renz) - - - - -	150
76. Stanovení váhových a objemových procent etanolu ve směsi lihu a vody podle hustoty při 15°/15°, 17,5°/17,5°, 20°/20° a 25°/25 °C (Šťastný—Renz)	196
77. Interpolační tabulka k tabulkám 75 a 76 - - - - -	204
78. Zkrácená alkoholová tabulka (Šťastný) - - - - -	207
79. Vzájemný poměr mezi molekulárními a váhovými procenty lihu ve stavu kapalném a plynném - - - - -	208
80. Zředovací tabulka udávající množství lihu 90 až 100 obj. % a množství vody v litrech, potřebné k přípravě 1 hl lihoviny 20 až 80 % (Šťastný) - - - - -	209
81. Zředovací tabulka udávající množství lihu 70 až 89 obj. % a množství vody v litrech potřebné k přípravě 1 hl lihoviny 20 až 80 % - - - - -	211
82. Zředovací tabulka udávající množství lihu 50 až 69 obj. % a množství vody v litrech potřebné k přípravě 1 hl lihoviny 20 až 65 % - - - - -	213



83. Zředovací tabulka udávající množství lihu 30 až 49 obj. % a množství vody v litrech potřebné k přípravě 1 hl lihoviny 20 až 40 % - - - - -	215
84. Zředovací tabulka udávající množství vody na 100 litrů zředovaného lihu 10 až 100 % k dosažení 5 až 96 obj. % - - - - -	217
85. Zředovací tabulka udávající množství lihu na 100 litrů lihoviny 46 až 80 % k dosažení 40 až 60 obj. % - - - - -	218
86. Zředovací tabulka udávající množství vody na 100 litrů lihoviny 36 až 70 % k dosažení 35 až 52 obj. % (Plato) - - - - -	219
87. Převod objemových procent na váhová (Štastný) - - - - -	221
88. Převod váhových procent na objemová (Štastný) - - - - -	229
89. Body varu směsi alkoholu a vody - - - - -	227
90. Vzorce k míchání lihových tekutin (Štastný) - - - - -	228
91. Stanovení váhových a objemových procent etanolu ve směsi lihu a vody z jejich indexu lomu Zeissova ponorného refraktometru při 17,5 °C (Sennewald)	231
92. Zjištění pravého objemu lihu při 12 °R pro teploty od +5 °R do 12 °R - -	233
93. Zjištění pravé stupňovitosti lihu ze zdánlivě stupňovitosti odečtené na lihoměru - - - - -	234
94. Zjištění pravého objemu lihu pro teploty od -10° do +4 °R a od +20° do +30 °R - - - - -	238
95. Zjištění litrů alkoholu (hl°) z váhy lihové tekutiny - - - - -	242
96. Zjištění litrů alkoholu v lihové tekutině z čisté váhy a z pravé stupňovitosti lihu od 90 do 97,9 % - - - - -	246
97. Výtěžky lihu, škrobu a sušiny z brambor různé škrobnatosti (Nyderle) - -	278
98. Určení škrobnatosti brambor z měrné hmoty (Märcker—Fothov) - - -	280
99. Stanovení množství metanolu (v obj. procentech) ve směsi etanol—metanol a voda z indexu lomu Zeissova ponorného refraktometru pro teplotu 17,5 °C a hustotě odpovídající 50 obj. % etanolu - - - - -	281
100. Úprava etanolu slabšího nebo silnějšího než 50 obj. % - - - - -	282
101. Ballingova tabulka alkoholových faktorů (a, b, c) a kvocientů (q) - - -	284

PIVO

102. Stanovení extraktu v mladince a pivě z hustoty při 20°/20 °C - - - -	286
103. Zjištění extraktu ve sladu z vláhý sladu a z hustoty sladinky - - - -	303
104. Stanovení váhových procent alkoholu v pivě z hustoty směsi lihu a vody při 20°/20 °C - - - - -	326
105. Korekce pro výpočet původní stupňovitosti mladinky piva podle vzorce $p = 2A + n + k$ (Pawlowský, Doemens) - - - - -	331
106. Tabulka pro stanovení stupně domočení ječmene - - - - -	333
107. Výpočet hektolitrové váhy ječmene z údaje litrového obilního zkoušeče - -	334
108. Výpočet hektolitrové váhy ječmene z údaje čtvrtlitrového obilního zkoušeče	337
109. Stupně prokvašení původní mladinky - - - - -	339
110. Stanovení obsahu bílkovin v ječmeni z množství dusíku, zjištěného rozbo-rem při vláze ječmene od 12 do 15,9 % - - - - -	344

VÍNO

111. Zředovací tabulka k vázkovému stanovení cukru v přírodním a dezertním víně - - - - -	348
112. Stanovení extraktu ve víně z hustoty doplněného destilačního zbytku při teplotě 15°/15 °C - - - - -	349
113. Stanovení objemových procent etylalkoholu ve směsi lihu a vody z hustoty při 20°/20 °C - - - - -	352
114. Stanovení extraktu ve víně v z hustoty při teplotě 20°/20 °C - - - -	354
115. Korekce etanolového, destilátu podle obsahu těkavých kyselin a SO ₂ - -	356
116. Stanovení alkoholu ve víně z hustoty 20°/20° a z indexu lomu Zeissova ponorného refraktometru při 20 °C (Boehringer) - - - - -	358
117. Stanovení extraktu ve víně z hustoty 20°/20° a z indexu lomu Zeissova ponorného refraktometru při 20 °C (Boehringer) - - - - -	361
118. Výpočet glukózy ve víně - - - - -	364
119. Výpočet fruktózy ve víně - - - - -	365
120. Příprava dezertního vína o různém obsahu alkoholu a cukru z vína přírodního	366
121. Korekce pro alkohol a cukr k předešlé tabulce - - - - -	369
122. Srovnání údajů jednotlivých moštoměrů - - - - -	370
123. Opravy pro Klosterneuburský moštoměr pro různé teploty - - - - -	371
124. Stanovení cukru v moštu z hustoty při 20 °C a z údaje refraktometru při 20 °C - - - - -	372
125. Odměrné stanovení invertního cukru ve víně - - - - -	373
126. Stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve víně vyjádřených jako kyselina vinná - - - - -	374
127. Stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve víně vyjádřených jako kyselina jablečná - - - - -	375
128. Stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve víně vyjádřených jako kyselina mléčná - - - - -	376
129. Stanovení těkavých kyselin ve víně vyjádřených jako kyselina octová - -	377
130. Přepočítání kyseliny octové na kyselinu vinnou - - - - -	378
131. Přepočítání kyseliny octové na kyselinu jablečnou - - - - -	379
132. Přepočítání kyseliny octové na kyselinu citrónovou - - - - -	380
133. Přepočítání kyseliny octové na kyselinu mléčnou - - - - -	381
134. Přepočítání kyseliny octové na kyselinu mravenčí - - - - -	382
135. Stanovení veškeré kyseliny vinné ve víně - - - - -	383
136. Odměrné stanovení kyslíčnicku siřičitého ve víně titrací 50 ml vína 0,2N roztokem jódu - - - - -	384
137. Odměrné stanovení kyslíčnicku siřičitého 0,02N jódem - - - - -	385
138. Odměrné stanovení kyseliny benzoové 0,01N louhem - - - - -	386
139. Stanovení kyslíčnicku siřičitého z naváženého množství benzidinsulfátu - -	388

KONZERVÁRENSTVÍ

140. Hodnota roztoků H_2SO_3 pro 15 °C - - - - -	396
141. Tabulka cukerných roztoků podle Kamenického - - - - -	397
142. Stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve šťávách vyjádřených jako kyselina citrónová - - - - -	401
143. Stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve šťávách vyjádřených jako kyselina citrónová bezvodá - - - - -	402
144. Stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve šťávách vyjádřených jako kyselina vinná - - - - -	403
145. Stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve šťávách vyjádřených jako kyselina jablečná - - - - -	404
146. Stanovení veškerých titrovatelných kyselin ve šťávách vyjádřených jako kyselina citrónová (titrováno 0,25N louhem) - - - - -	405
147. Vážkové stanovení kyseliny mravenčí z naváženého množství Hg_2Cl_2 - - -	406
148. Skladovací podmínky pro ovoce - - - - -	408
149. Příklady k tabulkám - - - - -	409