

OBSAH.

Obsah	V
Předmluva	1
Vinná réva a její odrůdy	3
Sorty pro výrobu vína	4
1. Pro velmi hodnotná bílá vína	4
2. Sorty na kvalitní a střední bílá vína	6
3. Sorty pro jemná a střední vína červená	8
4. Sorty kvantitní a pro méně hodnotná červená vína	9
5. Přírodní odrůdy	10
Hrozny a mošt	12
Vývoj hroznů	12
Složení hroznů	13
Trápiny	13
Slupky	14
Dužnina	16
Pecičky	16
Zrání hroznů	16
Působení mikrobů a mrazu na hrozny	18
Sklizeň hroznů	21
Rmutování a odzrňování hroznů	25
Chemické složení moštu	28
1. Voda	29
2. Glycidy	29
3. Kyseliny, jejich soli a estery	30
4. Tríslovina — vinný tanin, ocnotanin	33
5. Barviva v bobulích révy vinné	34
6. Látky libovonné a kořenné	37
7. Tuky a vosky	40
8. Látky dusíkaté	40
9. Látky minerální	42
Lisování a lisý	44
Rozdělení lisů	47
Čištění lisů	52
Postup zpracování hroznů ve velkých podnicích	53
Výtěžek moštu	53
Mikrobiologie a chemie vinného kvašení	55
Dějiny	55
Chemismus lihového kvašení	57
Enzymy v kvasinkách	61

Stavba buňky kvasinek	62
Pučení kvasinek	63
Tvorba spór u vinných kvasinek	64
Fysiologická stadia u kvasinek	65
Rozdělení kvasinek a kvasinky v moštu révovém	66
Kvasinky vinné	68
Křísy	69
Citronky (<i>Saccharomyces apiculatus</i> neb <i>Hansenia apiculata</i>)	69
Toruly	70
Plísně v moštu	70
Bakterie v moštu a ve víně	71
Samovolné kvašení moštů	75
Vlastnosti kulturních ras kvasinek vinných	80
Použití čistých kultur kvasinek v praxi	82
Prokvašování a překvašování vín	85
Vývoj tepla při kvašení	87
Sklepní místnosti a nádoby	88
Nádoby k uchovávání vín	93
Velikost a tvar sudů	94
Výroba bílých vín	100
A. Výroba bílých vín z bílých hroznů	100
1. Všeobecná charakteristika bílých vín	100
Postup výroby bílých vín	102
Sklizeň hroznů	102
Třídění	102
Mlýnkování	103
Odzrňování	103
Vycezování moštu	103
Lisování bílých rmutů	104
Zasíření moštů	104
Odkalování moštu	105
Nakvašení s matolinami	106
Sdružování moštů neb rmutů	107
Kvašení moštů z bílých hroznů	107
Kvašení bílých vín	110
Bouřlivé kvašení moštu	111
Složení kalu u bílých vín	112
První stáčení s kalů	113
Technika prvního stáčení s kalů	114
Stáčení konvemi a kbelíky	116
Stáčení čerpadly	116
Zasíření vína při stáčení	117
Stáčení vína bez provzdušení	117
Stáčení některých nemoených vín	118
Zužitkování kvasnic	119
Skolení a vytváření vín	120
Druhé a další stáčení	120
B. Bílá vína z červených (aneb modrých) hroznů z růžových moštů	122
Výroba červených vín	125
Provzdušení rmutů	128
Oteplování rmutů	129
Kvašení červených rmutů	130
1. Kvašení v kádích s volně plujícími kloboukem matolinovým	132
2. Kvašení v kádích otevřených, ale s kloboukem ponořeným	133
3. Kvašení v kádích uzavřených s kloboukem volně plujícím	134
4. Kvašení v kádích uzavřených s kloboukem ponořeným	134

Chlazení kvasičích rmutů	134
Doba kvašení na matolinách	135
Ošetřování vína	137
Stáčení a vzušení	137
Čeření a filtrace	140
Volba postupu čištění podle zákalu	142
Čeření vín a čeridla	143
Doba čeření	145
a) Čeridla	146
b) Filtrace	151
Filtry tkaninové	154
Filtry celulošové	155
Filtry asbestové	156
Filtry lahvévé	159
Filtry bakteriální	160
Čerpadla	161
Zařízení regulační při čerpání vína	167
Hadice	167
Vypařování a dolévka vína	168
Následky nedoplňování sudů	170
Vino používané k dolévce	171
Udržování čistoty, místnosti a nářadí	172
Síření moštů a vín	174
Technika síření a formy SO ₂	176
Pasteurování moštů a vín	180
Vliv pasteurace na kvalitu	181
Účinek pasteurace na vývoj vína	182
Ubíjení škodlivých mikroorganismů	182
Pasteurace moštů	185
Podmínky pro řádnou pasteuraci vín	185
„ vina v lahvích	186
Pasteurační přístroje	187
Pasteurační aparáty na vína sudová	187
„ „ „ „ v lahvích	192
Jiné způsoby konzervace vín a moštů	193
Zeclování a osvěžování vín	194
Pravidla pro zeclování vín	195
Zeclování vín ve velkém	201
Zeclování a zákonodárství	201
Opravování moštů a vín	203
Opravení kyselosti	203
Okyselování vín	204
Odkyselování moštů a vín	205
Cukření	207
Cukření cukrovou vodou	209
Jiné způsoby opravování	209
Lahvová vína	211
Školení lahvových vín na zralost pro láhve	213
Zkouška zralosti vína pro stáčení do lahví	214
Láhve	214
Jakost skla	215
Tvar lahví	215
Čištění lahví	216
Plnění vína do lahví	219
Korky	221
Zátkování lahví	224
Korkovačky	225

Uložení lahví ve sklepe	226
Lakové čepičky	227
Vybavení lahví pro obchod	229
Sladká (desertní, likérová) vína	233
Československo a výroba desertních vín	235
Zásady při výrobě koncentrovaných sladkých vín	238
Kvašení vín sladkých	239
Výroba některých vín desertních	241
Výběry po uslechtilé hnilobě	241
Vína tokajská	242
Výroba vín z umělé zaschlých bobulí	244
Desertní vína obchodních hroznů	245
Jižní vína likérová	246
Nejdůležitější jižní vína likérová	249
Malaga	249
Xeres	249
Vína portská	250
Madeira	251
Likérová vína francouzská	252
Vína italská	252
Cyperská vína	253
Řecká vína	253
Sladká vína speciální	253
Aromatisovaná, hořká, tonická, aperitivy	253
Vermut	254
Podřadná desertní vína slazená	257
Víno šampaňské	258
Víno šumivé impregnované kysličníkem uhličitým	275
Choroby a vady révových vín	278
Nemoci vína	279
Octění	279
Zvrhnutí	281
Křisovitost	281
Vláčkovitost	282
Kvašení manitové a kysání mléčné	282
Hořknutí červených vín	282
Vady vína	283
Hnědnutí	283
Černání	284
Stařina	285
Zákal bílý	285
Statistika	287
Světová produkce	291
Daň z vína	293
Ukazatel osobní	295
Ukazatel věcný	297