

OBSAH:

	Strana		Strana
Vážený čtenáři	3	Zacházení s kvasinkami a za-	
K druhému vydání	4	kvašení šťávy	37
K třetímu vydání	4	Různé přísady k vínu	39
K čtvrtému vydání	4	Nádoby kvasné	41
Důležitost výroby ovocných		Uzavření kvasných nádob	43
vín	5	Teplota při kvašení	45
Z čeho lze vyráběti ovocná		Čím se podporuje kvašení	47
vína	6	Chemické složení vína	49
Chemické složení ovocných		Prvé stáčení	53
šťav	10	Dokvašování vína	54
O čistotě	13	Jak víno prokvasilo	56
Získávání šťávy	18	Uzrávání vína	59
Přísada vody a cukru	21	Čištění a kvašení vína	61
Stanovení kyseliny a množství		Víno šumivé	65
přidané vody	22	Vady a nemoci vína	66
Stanovení cukru a jeho pří-		Tabulka měrné váhy a přirov-	
davek	25	nání různých hustoměrů	76
Kvašení a kvasinky	30	Dodatek	77
Ze života kvasinek	34	Věcný rejstřík jmen	79

