

OBSAH.

	Strana		Strana
Úvod	3	Přírodní sladké víno . . .	57
Sbírka	6	Tokajské víno	57
Lisování hroznů	6	Dessertní víno z hroznů na slá- mě sušených	58
Součátky moštů a různé vlivy jež podmiňují jakost moštů	8	Dessertní víno z hrozinek vyro- bené	59
Zlepšení moštů přísadou cukru	12	Vína likérová	60
Kvašení moštů	13	Slazená vína (perly)	62
Dokvašování	18	Víno májové	62
Sklepní místnosti	18	Kořeněná vína	62
Sudy	22	Šampaňské a zákon o jeho zda- nění	64
pokládání sudů	23	Zrání vína	68
Uprava nových sudů	23	Nemoci a vady vína	69
Čistění sudů po vykonaném stáčení	23	Výroba vinné kořalky	74
Čistění sudů vadných a nemoc- ných	24	Zužitkování vinných odpadků: petiot	76
Ošetřování mladého vína po u- končeném kvašení	24	mlátovice	77
Stáčení vína	25	matoliny jako krmivo	79
Dolévka	27	výroba octa	79
Ošetřování červeného vína .	28	Falšování vína	80
Výroba vína z hroznů nahni- lých	32	Dovolené ošetřování vína dle zákona z r. 1907	81
Výroba vína z hroznů kyselých	34	Různé pokyny z prakse zákona o obchodě vínem	81
Čistění vína různými čeřidly .	34	Pravidla pro hostinské a výčepe- níky	84
Filtrování vína	38	Různé druhy révy	86
Pasteurování vína	42	Obchod vínem a doprava vína	90
Překvašování vína	43	Clo na víno	92
Síření vína a nádob	44	Význačná vína dle krajin vinař- ských	92
Ošetřování vína za účelem u- schování v láhvích	46	Dodatek k prováděcím předpi- sům zákona z r. 1907, týkají- cím se cukření moštů a výro- by petiotu	107
Stáčení vína do láhví	48	Cenník vín speciálních	110
Kalení vína v láhvích	50		
Zkoumání a určení jakosti vína	51		
Povšechné poznámky o různých druzích vína přírodního a dessertního	55		

