

## OBSAH:

	Strana
Úvod . . . . .	5
Význam a dějiny zemědělského lihovarství . . . . .	7
Rozvržení zemědělských lihovarů . . . . .	11
1. rozvrh dle denní výkonnosti, alkoholového kontingentu a úhrnné výměry rolí, luk a pastvin . . . . .	12
2. rozvrh dle zpracovaných surovin a jejich chemické přeměny . . . . .	17
3. rozvrh dle předních i podružných výrobků . . . . .	17
4. rozvrh dle útvaru podnikatelského . . . . .	19
Vědecké základy lihovarské výroby . . . . .	24
1. Sacharometrie . . . . .	24
2. Atenuační nauka . . . . .	28
3. Alkoholometrie . . . . .	32
4. Acidimetrie . . . . .	37
5. Enzymologie . . . . .	41
6. Mikrobiologie . . . . .	47
Výrobní zvláštnosti zemědělských lihovarů . . . . .	61
Závodní voda . . . . .	62
Pára . . . . .	64
Led . . . . .	66
Vzduch . . . . .	67
Lihovarské suroviny . . . . .	69
1. Zemáky . . . . .	69
2. Řepa cukrová, lihovarská i krmná . . . . .	80
3. Melasa . . . . .	87
4. Cukr . . . . .	92
5. Ječmen . . . . .	94
6. Oves . . . . .	98
7. Kukuřice . . . . .	101
8. Ostatní suroviny . . . . .	103
9. Složení a hodnota surovin i krmiv . . . . .	107
Praktické výkony v zemědělských lihovarech . . . . .	110
1. Sladování . . . . .	111
2. Zapařování . . . . .	117
3. Zákvas . . . . .	123
I. zemákový . . . . .	124
II. řepný . . . . .	126

	Strana
4. Kvašení v kádi . . . . .	134
5. Destilace . . . . .	138
6. Soustavné lihovaření . . . . .	141
Alkoholové výtěžky z uhlohydrátů základních . . . . .	143
A. Z polysacharidů . . . . .	144
B. Z disacharidů . . . . .	146
C. Z monosacharidů . . . . .	147
Výtěžkové příklady z praxe lihovarské . . . . .	150
Skupina A.: 2 příklady . . . . .	150
Skupina B.: 3 příklady . . . . .	151
Skupina C.: 1 příklad . . . . .	153
Rejstřík . . . . .	156

---