

OBSAH

Předmluva	5
Historický přehled o lihovém kvašení	6
Výroba domácí slivovice	14
Suroviny vhodné k výrobě slivovice a ovocných pálenek	19
Příprava ovocné břečky a kvasu na výrobu domácí slivovice	21
Vlastní průběh fermentace švestkové ovocné břečky	27
Jiné peckové ovoce vhodné k výrobě destilátů	29
Třešně a višně	29
Višňový destilát - višňovice	37
Meruňky a broskve	38
Mirabelky a slívy	39
Jiné bobuloviny	39
Pálení vína - brandy	40
Jeřáb jedlý	41
Jalovec obecný	41
Jiné suroviny vhodné k výrobě pálenek	43
Jádrové ovoce	44
Jablka a hrušky	46
Příprava ovocné břečky - kvasu z jablek	47
Výroba jablečného destilátu „CALVADOS“	50
Tvorba methylalkoholu v ovocném kvasu z pektinu ...	54
Zpracování hrušek	55
Kvasné nádoby na ovocné kvasy	57
Nejvhodnější materiály k výrobě kvasných nádob ...	59
Plastové kvasné nádoby	59
Dřevěné kvasné nádoby	61
Nerezové kvasné nádoby	63

Kovové sudy a jiné kvasné nádoby	64
Keramické a skleněné kvasné nádoby	65
Velké kvasné fermentory	65
Rozdělení a chemické složení ovoce	71
Základní chemické složení ovoce	72
Co jsou to cukry (sacharidy) - jak vznikají	75
Rozdělení a využití mikroorganismů	79
Něco málo o lihovém kvašení	81
Nejdůležitější - vedlejší produkty lihového kvašení . . .	86
Fermentace ovocných břeček v praxi	87
Příprava zákvasu	90
Vliv působení cizího octového kvašení	93
Vliv a účinek zákvasu v ovocné břečce	95
Uskladnění kvasných nádob s ovocnou břečkou	100
Destilační a rektifikační zařízení (garnitury)	104
Způsoby vyhřívání kotlů v pálenicích	112
Destilace (pálení) ovocných kvasů	116
Vlastní destilace ovocných kvasů	118
I. destilace ovocného kvasu (surovinový kotel)	119
II. destilace - rektifikace lutru	122
Zjištění vyrobeného množství alkoholu	129
Stanovení obsahu etanolu v destilátu	130
Stanovení etanolu v destilátu v % objemu	131
Výpočet poplatků za pálení kvasu	133
Výpočet výroby slivovice z kvasu	134
Jakost ovocných destilátů	135
Některé analytické hodnoty vybraných ovocných destilátů	139
Vady ovocných destilátů	141
Nejčastější závady v jakosti destilátů	142
Pachy ovocných destilátů jiného původu	143

Částečná úprava smyslových vad	
havarovaných ovocných destilátů	145
Ředění ovocných destilátů	147
Jak ovocný destilát ředit	149
Příklady ředění destilátů vodou	151
Skladování slivovice a jiných ovocných destilátů	159
Úpravy ovocných destilátů - staření	164
Ovocné výpalky z pěstitelských pálenic	169
Čištění destilačních kotlů v pěstitelských pálenicích	172
I. surovinový kotel	172
II. rektifikační kotel	173
Vedení prvotní evidence v pěstitelských pálenicích	174
Provozní řád pěstitelských pálenic	179
Požívání lihovin - alkoholu	179
Tradice přetrvávají	185
Orientační tabulka	190
Slivovice jako lék	192
Literatura	202
Abecední seznam pálenic v ČR	203

Brigitte HAMANN:

DVANÁCT ARCHETYPŮ

Jedinečné panoptikum k pochopení našeho zdánlivě tak komplexního světa. Každý typ je zde popsán z hlediska symboliky a mytologie, vztahu k tarotu a I-tingu, k pohádkám, barvám, rostlinám a minerálům. Toto dílo je jedinečné právě mnohostranností hledisek, z nichž se na jednotlivé archetypy nahlíží.

Objednávky: **FONTÁNA**, Lipenská 45, P. BOX 110, 772 11 Olomouc,
tel.: 0603/50 91 26, 02/90 05 99 90, 068/531 19 11