

Obsah

ÚVODEM	7	<i>Odstopkování, odtrápinování</i>	22
SUROVINOVÁ ZÁKLADNA	9	<i>Dělení, odpeckování</i>	22
PECKOVÉ OVOCE	9	<i>Drcení a pasírování</i>	22
Švestky	9	<i>Lisování</i>	23
Ryngle, mirabelky, slívy, myrobalány	9	<i>Doprava</i>	23
Třešně	10	OVOCNÉ ŠTÁVY	24
Višně	10	ÚPRAVA OVOCE	
Meruňky	10	PRO VÝROBU ŠTÁV	24
Broskve	10	<i>Úprava drtě z barevného</i>	
Trnky	10	<i>a lesního ovoce na čiré šťávy</i>	24
Dřínky	10	ZÍSKÁVÁNÍ OVOCNÝCH ŠTÁV	25
JÁDROVÉ OVOCE	10	<i>Lisování</i>	25
Jablka	11	<i>Difúze</i>	27
Hrušky	11	<i>Získávání šťáv párou</i>	28
Kdoule	11	VÝROBA ŠTÁV	28
Mišpule	11	ÚPRAVA ŠTÁV	30
DROBNÉ OVOCE	11	<i>Pektolýza</i>	30
Angrešt	12	<i>Čiření</i>	30
Bezinky	12	<i>Filtrace a odstředování</i>	31
Borůvky	12	KONZERVACE ŠTÁV	31
Dřišťálky	12	<i>Sterilace ovocných šťáv teplem</i>	31
Jahody	12	<i>Sterilace ovocných šťáv za studena</i>	31
Maliny	12	<i>Chemická konzervace</i>	31
Moruše	12	OVOCNÉ SIRUPY	32
Ostružiny	12	VÝROBA SIRUPŮ	32
Šípky	12	DOMÁCÍ VÝROBA SIRUPŮ	33
Jeřabiny	13	MIKROORGANISMY	
JAKÉ OVOCE ZPRACOVÁVAT	13	VE VÝROBĚ OVOCNÝCH VÍN	
OBSAHOVÉ LÁTKY OVOCE	15	A DESTILÁTŮ	35
SACHARIDY	15	KVASINKY	35
OSTATNÍ BEZDUSÍKATÉ LÁTKY	16	<i>Lihové kvašení</i>	36
DUSÍKATÉ LÁTKY	19	<i>Použití čistých kultur kvasinek</i>	37
VITAMINY	19	PLÍSNĚ	38
PŘÍPRAVA A ÚPRAVA OVOCE		BAKTERIE	39
PRO VÝROBU ŠTÁV, VÍN		OCHRANA PŘED NEŽÁDOUCÍ	
A DESTILÁTŮ	21	MIKROFLÓROU	40
<i>Skladování</i>	21	VÝROBA ALKOHOLICKÝCH	
<i>Třídění</i>	22	NÁPOJŮ	41
<i>Praní</i>	22		