

Kapitola 1: Ovoce k výrobě pálenky.

Cukry v ovoci

Kyseliny.

Sušina.

Minerální látky (popeloviny).

Kapitola 2: Mikroorganismy.

Kvasinky a alkoholické kvašení.

Plísně.

Bakterie

Kapitola 3: Výroba ovocných kvasů.

Ovoce a jeho příprava

Nádoby na kvas.

Rozměňování ovoce.

Odpeckování a odjádřincování ovoce.

Pektinové látky.

Příprava kvasu.

Kvasinkový a droždíový zákvas.

Plnění sudu ovocem.

Ošetřování a kontrola kvasu.

 Ošetřování kvasu v přikrytém sudu.

 Ošetřování kvasu v sudech s kvasnou zátkou.

Doba kvašení.

Přerušení kvašení.

Kvas je vykvašený.

Skladování kvasu.

Vady kvasů.

Kapitola 4: Destilace pálenek.

Destilační aparatura klasická.

 První (hrubá) destilace:

 Druhá (jemná) destilace:

 Zhodnocení dvoustupňové destilace.

Destilace kvasů na jednostupňové rektifikační koloně

Porovnání tradiční a kolonové destilace.

Porovnání chemického složení pálenek a lihu.

Chemické složky kvasu a destilátu.

 Alkohol

 Estery.

Aldehydy.	
Vyšší alkoholy (přiboudlina).	
Kyselina octová.	
Závěr kapitoly.	
Kapitola 5: Výroba jednotlivých druhů pálenek	
Slivovice.	
Nové odrůdy švestek.	
Odpeckování švestek.	
Obsah metylalkoholu.	
Obsah těkavých látek.	
Složení lutru ze švestky Požegača.	
Složení úkapu, jádra a dokapu ve slivovici	
Aldehydy.	
Estery.	
Vyšší alkoholy.	
Kyselina octová.	
Slivovice z durancí.	
Zásady při výrobě slivovice z durancí . . .	
Slivovice z klasických pološvestek.	
Slivovice z ostatních slivoní.	
Meruňkovice.	
Příprava meruňkového kvasu.	
Broskvovice	
Třešňovice.	
Ovoce.	
Příprava třešňového kvasu.	
Kvašení kvasu.	
Višňovice.	
Jablkovice.	
Jablkovice z vína – calvados.	
Složení jablek.	
Příprava jablečného vína.	
Destilace jablečného vína.	
Jablkovice z rozemletých jablek.	
Jakost jablek.	
Příprava kvasu.	
Destilace jablkovice.	
Vínovice.	
Výroba vínovice.	
Výroba vína.	

Zkouška na obsah zbytkového cukru ve víně	
Destilace vína	
Matolinovice	
Mlátovice - pálenka z vinných kvasnic	
Ostatní ovocné pálenky	
Kapitola 6: Zrání a staření pálenek	
Zrání pálenky v demižonu	
Staření pálenky v sudu	
Úbytek alkoholu v pálence	
Kapitola 7: Vady pálenek	
Vady kvasů	
Vady pálenek	
Kapitola 8: Pálenické výpočty	
I. Výpočet obsahu absolutního alkoholu v pálence	...
II. Výpočty na ředění pálenky vodou	
III. Výpočet množství napálené pálenky z ovoce	
IV. Výpočet přicukření ovoce	
Kapitola 9: Smyslové hodnocení destilátů - pálenek	
Kapitola 10: Pěstitelské pálení	
Dotazy a odpovědi	
Pálenkářský slovník	