

Obsah

Předmluva k českému překladu	9
Kapitola 1 – Historie výroby destilátů a základní principy výroby	11
Kapitola 2 – Rmut a jeho příprava	15
Jak vzniká alkohol?	15
Výlet do chemie	15
Kvasný proces	16
Které ovoce lze pro výrobu rmutu použít?	18
Úprava a příprava ovoce	19
Kvasná nádoba	21
Přídavek vody	23
Tradiční kvasy	23
Přídavek čisté kultury kvasinek	25
Hodnota pH – kontrola	27
Měření pH hodnot	27
Úprava pH	28
Ztekucující enzym	29
Obsah alkoholu v tradičních kvasech	32
Vysokoprocentní kvasy s vysokým přídavkem cukru	32
V čem spočívají výhody vysokoprocentních zápar	33
Příprava vysokoprocentního rmutu	33
Kontrola průběhu kvašení	37
Měření koncentrace alkoholu v kvasech pomocí vinometru	42
Protokol o kvašení	43
Kdy je kvašení u konce?	43
Problémy vyskytující se během kvašení	45
Filtrace kvasu	47
Uchovávání kvasu	47
Příprava rmutu ze škrobnatých surovin – obilí, kukuřice, brambor	48

Kapitola 3 – Destilační zařízení	51
Zásady pro stavbu destilačního zařízení	51
Vařák a jeho varianty	52
Příprava vlastního zařízení	54
Materiál	54
Destilační kotel – vařák	55
Přestupník	55
Chlazení	58
Některé typy destilačních zařízení	59
Destilační zařízení podle H. Schmickla	60
Destilační zařízení s duplikátorovým vařákem	62
Rektifikační zařízení	63
Kombinovaná zařízení	64
Průmyslová zařízení	64
Nákup zařízení	65
Práce s destilačním zařízením	67
Plnění	67
Vyprazdňování a čištění aparatury	67
Kapitola 4 – Destilace	69
Úvod	69
Úkap	71
Prokap (jádro)	72
Dokap	73
Oddělení úkapu a dokapu	73
Poměr jednotlivých frakcí	75
Odpěňovací prostředek	76
Destilovat jednou nebo dvakrát?	77
Úprava lihovitosti destilátu	77
Určení koncentrace alkoholu	78
Výpočet množství vody potřebné na ředění destilátu	80
Zákaly	81
Postup s aktivním uhlím, chuťově neutrální alkohol	84
Skladování destilátu	86
Kapitola 5 – Recepty na přípravu ovocných rmutů	88
Výborný rmut, vynikající pálenka	88
Ovocné víno	103
Filtrace kvasu	103
Odlisování pevné fáze	103
Stáčení ovocného vína	104
Skladování	104

Kapitola 6 – Výroba lihovin studenou cestou	106
Co k výrobě potřebujeme	106
Receptury	113
Kapitola 7 – Lihoviny vznikající extrakcí ovoce a drog parami alkoholu	123
Princip výroby	123
Suroviny	124
Recepty	125
Srovnání tří předcházejících způsobů výroby	131
Kapitola 8 – Éterické oleje	133
Kapitola 9 – Lihové nápoje a kultura prodeje a spotřeby.	
Kultura pití	135
Plnění a etiketování lahví	135
Kontrola kvality	137
Jiné země – jiné zvyky	138
Kapitola 10 – Informace o legislativě při výrobě lihovin	141
Zákony a vyhlášky České republiky vztahující se k lihovinám	142
Kapitola 11 – Dotazy a odpovědi k výrobě lihovin	145
Kalendář sběru ovoce	152
Rejstřík odborných názvů	154