

OBSAH

ÚVOD	5
ČÁST I... Z HISTORIE	9
JMENUJI SE... MEDOVINA	9
What is what	9
Ke kořenům jazyka	11
V HLUBINÁCH VĚKŮ	15
Člověk, včely a med	15
Člověk a medovina	24
Soumrak výroby medoviny	29
Technologie v šeru dějin	32
ČÁST II... KVASNÝ PROCES V TEORII I V PRAXI	39
O KVAŠENÍ OBECNĚ	39
ETHANOLOVÉ KVAŠENÍ	40
1000 SLOV Z CHEMIE	42
Těkavé kyseliny	44
Mléčné kvašení	45
Jablečno-mléčné kvašení	45
MIKROBIOLOGIE	46
Mikroflóra zkvašovaných substrátů	46
Bakterie	46
Plísně	48
Kvasinky	49
PODMÍNKY PRO PRŮBĚH KVAŠENÍ	52
Fáze kvasného procesu	52
Kvasinky a jejich výběr	54
Živiny	56
Koncentrace sacharidů	56
Vliv druhu medu	57
Živné soli a vitamíny	58
Teplota	61
Kyselost (pH)	61
ČÁST III... VÝROBA MEDOVÝCH VÍN	65
SKLEPY A SUDY	65
Kvasírna	65
Ležácké sklepy	66
SUROVINY	69

O medu	69
Včely a med	69
Druhy medu	80
Senzorické vlastnosti	82
Složení medu	83
Voda	88
PRINCIPY TECHNOLOGIE VÝROBY	89
Výrobní fáze	89
Příprava zákvasu	92
Kontrola kvašení	93
Výběr medu	94
Receptury (Tabulková část str. 72)	95
Dezertace	101
Příklady výpočtů	104
Čiřením ke kráse	106
Medovinové „seky“	108
Medové pivo	109
Etiopský tej	109
ČÁST IV... TRH S MEDOVINOU	113
KAM NA POHÁREK?	113
JAK CHUTNÁ? MOC!	114
Vzhled	114
Vůně	116
Chuť	116
JEŠTĚ JEDNOU Z CHEMIE	117
NÁKUPNÍ KOŠ PANA ČÁSLAVSKÉHO	120
MEDOVINA A PRÁVO	128
CO JINÉHO K PITÍ Z MEDU	133
POUŽITÁ LITERATURA	137
SUMMARY: THE BOOK OF MEAD	143
REJSTRÍK	145
OBSAH	150