

Obsah:

1	CÍL METODIKY	4
2	VLASTNÍ POPIS METODIKY	4
2.1	EXTRAKT A JEHO VÝZNAM PRO SLADAŘSKÝ A PIVOVARSKÝ PRŮMYSL	4
2.2	STANOVENÍ EXTRAKTU V ZRNU JEČMENE	4
2.3	METODIKA.....	6
2.3.1	Příprava vzorku – mletí.....	6
2.3.2	Použité enzymy.....	6
	OPTIMASH TM TBG	6
	OPTIMASH TM VR	6
	SPEZYME [®] ALPHA.....	7
	DISTILLASE [®] CS	7
	FERMGENT TM	7
2.3.3	Ostatní chemikálie a jejich příprava	7
2.3.4	Přístroje a zařízení.....	8
2.3.5	Enzymatický průběh	8
2.3.6	Pracovní postup	9
2.3.7	Korekční faktor.....	10
3	SROVNÁNÍ „NOVOSTI POSTUPŮ“	10
4	POPIS UPLATNĚNÍ CERTIFIKOVANÉ METODIKY	11
5	SEZNAM POUŽITÉ SOUVISEJÍCÍ LITERATURY	13
6	SEZNAM PUBLIKACÍ, KTERÉ PŘEDCHÁZELY METODICE	13
7	PŘÍLOHY	14