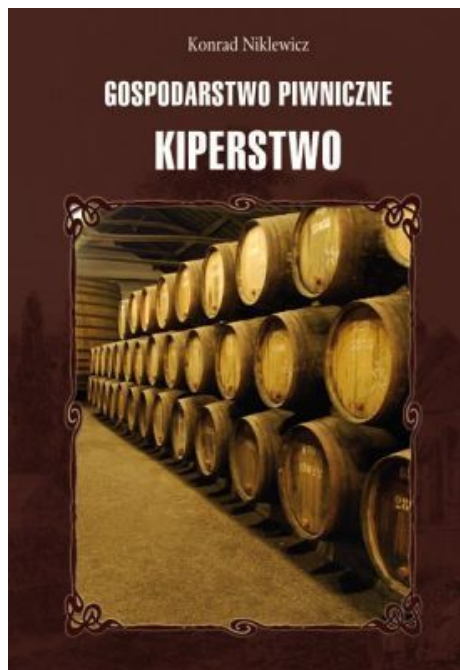


Gospodarstwo piwniczne. Kiperstwo



Cena: 69,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Niklewicz Konrad
Czas dostawy	2-7 dni
Format:	148x210
Rok wydania	2010

Opis produktu

Gospodarstwo piwniczne. Kiperstwo- Konrad Niklewicz

Reprint wydania z 1895 r. Kolejny podręcznik dla właścicieli winnic w Polsce. Zawarte w książce informacje dotyczą: praktycznej próby wina, kiperskich wyrażeń, oceny składu chemicznego moszczu i wina, chorób i wad wina, technicznych metod postępowania z winem, drożdży, win słodkich i deserowych, esencji, moszczów rodzynkowych, win likierowych, białych i czerwonych itp.

W jednym woluminie VII części, łącznie 359 stron numerowanych z licznymi drzeworytami w tekście. Pierwsze trzy części zostały wydane w 1895 r. nakładem autora. Pozostałe cztery w 1896 r. Zachowana została ciągłość numeracji, jak w oryginale.

Autor uczy nas podstaw, podając definicję wina naturalnego i wina sztucznego, by w kolejnych rozdziałach stopniowo podnosić poziom naszej edukacji.

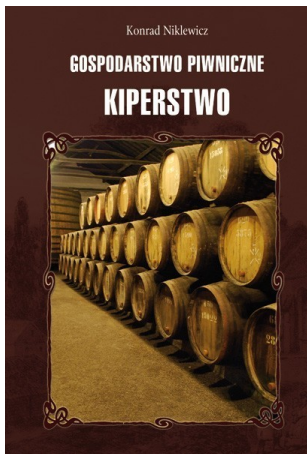
W I części rozbudza nasze zmysły wzroku, smaku i powonienia, byśmy mogli zrozumieć i poczuć „kwiat” lub „bukiet” poprzez praktyczną próbę wina. Poznajemy przy tym kiperskie wyrażenia. W części II Niklewicz uczy nas – nie chemików – jak można za pomocą przyrządów ocenić skład chemiczny moszczu i wina. Jest to podstawowa wiedza, którą później wykorzystujemy w części III do postawienia diagnozy w przypadkach chorób i wad wina, spowodowanych m.in. obecnością mikroorganizmów, np. obce zapachy i smaki, zmiana koloru, psucie się wina. Podaje nam również recepturę na ważenie octu winnego. W IV części autor uczy nas technicznych metod, takich jak: ściąganie, klarowanie oraz podaje sposoby postępowania z winem wytrawnym, niedofermentowanym, wątpliwym. Dowiadujemy się o środkach czyszczących wina, by potem przejść do tematu ogrzewania wina. W części V informuje o uszlachetnianiu win i sposobach przechowywania trunku w butelkach. Część VI zapoznaje nas z winem z drożdży winnych, z winem rodzynkowym i uczy nas sztucznej fabrykacji win. Część VII to kompendium wiedzy o drożdżach, winach słodkich i deserowych, esencjach, moszczach rodzynkowych, winach słodkich i likierowych, winach białych i czerwonych. Ponadto autor zapoznaje nas z urządzeniami w piwnicy i daje dobre rady na temat przechowywania win w beczkach.

Opis pozycji:

Metoda druku: Fotooffset

Oprawa: Twarda, zadrukowana
Zawartość: 7 części w jednym woluminie,
liczba stron: 359
ISBN: 978-83-61889-28-1

Galeria



— 122 —
Pomimo jednak tych wszystkich niedogodności, tkwiących w wyniku całokształtu organizmu kiperów, ściąganie kosewkami ma swoją dalszą stronę w tym, że wino zmienia się z lotniską wyminialnie i zanim znajdzie się w nowej beczce, już jest nim przesycone. Sposób więc ten, gdy mamy zamiar wino z cie-

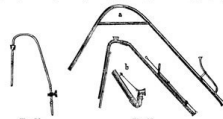


Fig. 36. — — — — —
Fig. 37. — — — — —
nie połączyć, jest najlepszy, — a więc należny go bez ja-
kni nam chodzi o przebieg wino tylko z beczki do beczki w ce-
lu innym, wtedy za pomocą ściągania pompą.



Fig. 37 a. — — — — —
Jakieś to są nasze wymagania od pompy?
Oto: 1) aby konstruować jej była prosta, ułatwiająca roz-
bióranie i złożenie pojedynczych części, 2) aby przystosowana była
dla zwykłych kiperów, boi trudno wymagać, aby był technikiem,
3) aby nad mogła z głębi przetrzymać dźwigniobciążeniowej
i pobudzić do takiego wyrobku, 4) aby była sprężynowa z me-

— 123 —

Ściąganie pompą.

Nie bójmy się opisywać różnych konstrukcji pomp, zastoso-
wanych i nie zastawianych w gospodarstwach piwnicznych,
bo jest ich tyle, ilużysy umieliśmy tylko opisać. Mamy
się zatem ograniczyć do opisanie jednej tylko pompy, której
wielkość waz: z innymi wyrobkami — i wadami, że w na-
szych okolicach, konstrukcja ta, odpowiada wymaganiom wy-
stępujących.



Fig. 38. — — — — —
Pompa winiarska (zobacz rysunek).

Jakieś to są nasze wymagania od pompy?
Oto: 1) aby konstruować jej była prosta, ułatwiająca roz-
bióranie i złożenie pojedynczych części, 2) aby przystosowana była
dla zwykłych kiperów, boi trudno wymagać, aby był technikiem,
3) aby nad mogła z głębi przetrzymać dźwigniobciążeniowej
i pobudzić do takiego wyrobku, 4) aby była sprężynowa z me-

II

Oprawy wino	184
Cyferki opiewania	186
Aparat do opiewania wino	187
Jak przystosować wino opiewania	192
Embiery w gospodarstwie piwnicznym i inne inne działania	194
Słota i jej zastosowanie w gospodarstwie piwnicznym	197
Część piąta.	
Stosunek doświadczenia wino	200
Podnoszenie wino	201
Podnoszenie siewczki składowej	201
W jakim wyrobku siewczki składowej w wino podwyższony był nad	204
Podnoszenie siewczki składowej	207
Podnoszenie siewczki składowej	209
Podnoszenie siewczki składowej	210
Podnoszenie siewczki składowej	212
Podnoszenie siewczki składowej	213
Podnoszenie siewczki składowej	214
Podnoszenie siewczki składowej	215
Podnoszenie siewczki składowej	216
Podnoszenie siewczki składowej	217
Podnoszenie siewczki składowej	218
Podnoszenie siewczki składowej	219
Podnoszenie siewczki składowej	221
Podnoszenie siewczki składowej	222
Podnoszenie siewczki składowej	223
Podnoszenie siewczki składowej	224
Podnoszenie siewczki składowej	225
Podnoszenie siewczki składowej	226
Podnoszenie siewczki składowej	227
Podnoszenie siewczki składowej	228
Podnoszenie siewczki składowej	229
Podnoszenie siewczki składowej	230
Podnoszenie siewczki składowej	231
Podnoszenie siewczki składowej	232
Podnoszenie siewczki składowej	233
Podnoszenie siewczki składowej	234
Podnoszenie siewczki składowej	235
Podnoszenie siewczki składowej	236
Podnoszenie siewczki składowej	237
Podnoszenie siewczki składowej	238
Podnoszenie siewczki składowej	239
Podnoszenie siewczki składowej	240
Podnoszenie siewczki składowej	241
Podnoszenie siewczki składowej	242
Podnoszenie siewczki składowej	243
Podnoszenie siewczki składowej	244
Podnoszenie siewczki składowej	245
Podnoszenie siewczki składowej	246
Podnoszenie siewczki składowej	247
Podnoszenie siewczki składowej	248
Podnoszenie siewczki składowej	249
Podnoszenie siewczki składowej	250
Podnoszenie siewczki składowej	251
Podnoszenie siewczki składowej	252
Podnoszenie siewczki składowej	253