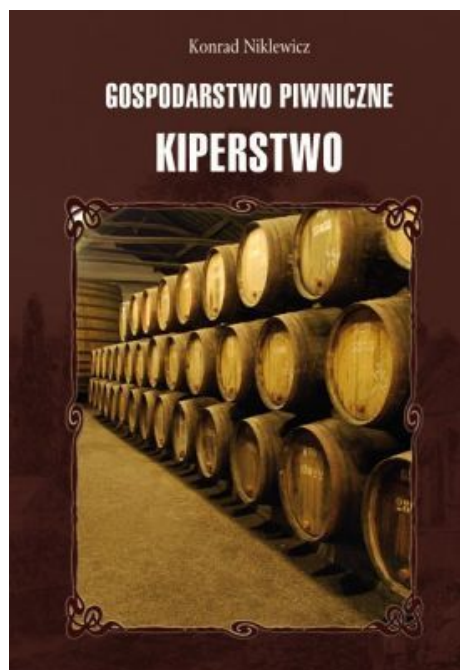


Gospodarstwo piwniczne. Kiperstwo



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.

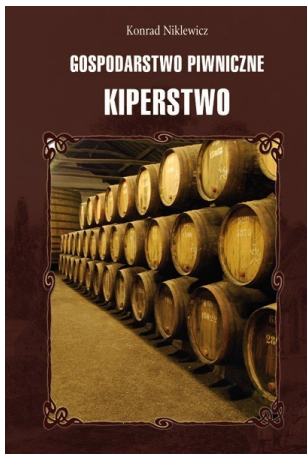
W I części rozbudza nasze zmysły wzroku, smaku i powonienia, byśmy mogli zrozumieć i poczuć „kwiat” lub „bukiet” poprzez praktyczną próbę wina. Poznajemy przy tym kiperskie wyrażenia. W części II Niklewicz uczy nas – nie chemików – jak można za pomocą przyrządów ocenić skład chemiczny moszczu i wina. 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
WYDAWNICTWO GRAF_IKA TWONA KNECHTA
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 ilością wyminienia i zanim znajdzie się w nowej beczce, już jest nim przesocone. Sposób więc ten, gdy mamy zamiar wino z cie-

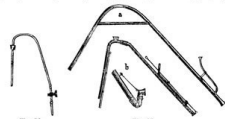


Fig. 36. — — — — —
nem połączyć, jest najłepszy, — a więc należny go bez ja-
keli nam chodzi o przebieg wino tylko z beczki do beczki w ce-
lu innym, wtedy załozony ściąganie pompą.



Fig. 37 a. — — — — —
Jakież 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 dzielnicy obrotowej
i pchać do takiego wyrobku, 4) aby była sprzężoną z me-

— 123 —

Ściąganie pompą.

Nie bójmy się epierwać różnych konstrukcji pomp, nato-
sowanych i nie zastosowanych w gospodarstwach piwniczych,
bo jest ich tyle, iluższy umieliśmy tylko sobie stworzyć. Mamy
się zatem ograniczyć do opisanie jednej tylko pompy, której
wielkość waz: z innymi wyrobkami — i wadami, że w na-
szych okładach, konstrukcja ta, odpowiada wymaganiom wzy-
skich.



Fig. 38. Pompa wielkości czterech obrotów.

Jakież 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 dzielnicy obrotowej
i pchać do takiego wyrobku, 4) aby była sprzężoną z me-

II

Oprawy wino	184
Cyferki opiewania	186
Aparat do opiewania wino	187
Jak przegzać z winem sprasowane	192
Embiery w gospodarstwie piwniczym i inne ich odmiany	194
Siatka i jej zastosowanie w przetworze gospodarskim	197
Część piąta.	
Stosunek dolechności wino	200
Podnoszenie wino	201
Podnoszenie awariacji składowi	201
W jakim wyrobku awariacji składowi w wino podwyższony był nad	204
Podnoszenie ciła składowi	207
Podnoszenie ciła	209
Podnoszenie i zmniejszenie awariacji składowi	210
Podnoszenie ciła	212
Podnoszenie awariacji składowi	213
Podnoszenie ciła	214
Podnoszenie ciła	215
Podnoszenie ciła	216
Podnoszenie ciła	217
Podnoszenie ciła	218
Podnoszenie ciła	219
Podnoszenie ciła	220
Podnoszenie ciła	221
Podnoszenie ciła	222
Podnoszenie ciła	223
Podnoszenie ciła	224
Podnoszenie ciła	225
Podnoszenie ciła	226
Podnoszenie ciła	227
Podnoszenie ciła	228
Podnoszenie ciła	229
Podnoszenie ciła	230
Podnoszenie ciła	231
Podnoszenie ciła	232
Podnoszenie ciła	233
Podnoszenie ciła	234
Podnoszenie ciła	235
Podnoszenie ciła	236
Podnoszenie ciła	237
Podnoszenie ciła	238
Podnoszenie ciła	239
Podnoszenie ciła	240
Podnoszenie ciła	241
Podnoszenie ciła	242
Podnoszenie ciła	243
Podnoszenie ciła	244
Podnoszenie ciła	245
Podnoszenie ciła	246
Podnoszenie ciła	247
Podnoszenie ciła	248
Podnoszenie ciła	249
Podnoszenie ciła	250
Podnoszenie ciła	251
Podnoszenie ciła	252
Podnoszenie ciła	253