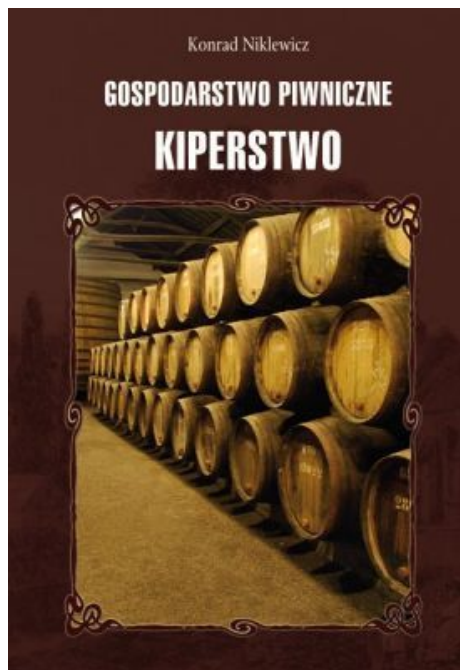


Gospodarstwo piwniczne. Kiperstwo



Cena: 69,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Niklewicz Konrad
Format:	148x210
ISBN	978-83-61889-28-1
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.

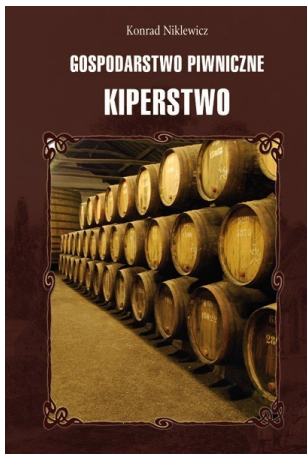
W I części rozbudza nasze zmysły wzroku, smaku i powonienia, byśmy mogli zrozumieć i poczuć „kwiat” lub „bukiet” poprzez praktyczną próbę wina. Poznajemy przy tym kiperskie wyrażenia. W części II Niklewicz uczy nas – nie chemików – jak można za pomocą przyrządów ocenić skład chemiczny moszczu i wina.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



Fig. 36. — — — — —
Fig. 37. — — — — —
nie podczył, 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. 38. — — — — —
Fig. 31, 32, 33, 34, 35, 36 i 37, okazują nam narzędzia
i urządzenia, używane do ściągania po składowiskach win.

— 123 —

Ściąganie pompą.

Nie bójmy się epierwać różnych konstrukcji pomp, zastoso-
wanych i nie zastawianych w gospodarstwach piwniczych,
bo jest ich tyle, iluższy umieliśmy tylko one tworzyć. Musimy
się zatem ograniczyć do opisanie jednej tylko pompy, którejś
widokówce wraz z innymi wyrobami — i ugodimy, że w na-
szych składowiskach, konstrukcja ta, odpowiada wymaganiom wy-
stępujących.



Fig. 39. — — — — —
Pompa winiarska retrograda (obrotowa).

Jakże to są nasze wymagania od pompy?
Oto: 1) aby konstrukcja jej była prosta, ułatwiająca roz-
bióranie i złożenie pojedynczych części, 2) aby przystosowana była
do pracy kiperów, boi trudno wymagać, aby był technikiem,
3) aby nad mogła z głębi przetrzymywanej dziesięciobokowej
i pobud do takiego wyrobku, 4) aby była sprężynowa z me-

II

Oprawy wino	184
Cyferki opiewania	186
Aparat do opiewania wino	187
Jak przystąpić do wino opiewania	192
Emerytowanie w gospodarstwie piwniczym i inne inne działania	194
Słota i jej zastosowanie w gospodarstwie piwniczym	197
Część piąta.	
Stwierdzenie nieczystości wino	200
Podnoszenie wino	201
Polysowanie zawieszki składowisk	203
W jakim wyrobku zawieszki składowisk w wino podwyższone być może	204
Pomazanie ślad składowisk	207
Pomazanie bary	209
Pomazanie i zmieszanie zawieszki składowisk	210
Pomazanie śladu przetrzymywania	212
Ściąganie zawieszki składowisk	213
Neutralizowanie kwasu węglistego w wino (neutralizacja kwaśności)	214
— — — — —	215
— — — — —	216
Zawieszki wino	217
Przebieganie zawieszki składowisk	218
Przebieganie wino	219
Przebieganie w celu przetrzymania wino	221
Przebieganie wino	222
Wino w butelkach	223
Jak przystąpić do wino przetrzymania do butelkowania	224
Zabawy, jakich domają wino w butelkach	225
Wino przetrzymania	226
Butelki	227
Wino butelkowanie	228
Wino butelki składowisk	229
Jak butelkować wino	231
Kosz	234
Cyferki butelkowania	235
Maszy do butelkowania	237
Laborki i laborkowanie butelki	239
Wyliskowanie wino w butelkach	241
Przebieganie wino w butelkach	243