

спиртъ; ако ли подиръ това, до дѣто ся свърши врене то, боци тѣ ся затулять и ся пазыть въ подници тѣ, то врене то ще става много бавно, а това е обстоятелство то, кое то съобщава на дълголежлы тѣ вина силенъ спиртовъ вкусъ.

Нѣма съмнѣние, че къмъ число то на особенно силно-влияющы тѣ причини връхъ вкусъ тѣ на вино то, принадлежи и по голяма та или по малка та бързина на врене то. Из'общо сичкы тѣ вина, на кои то врене то, кога то тый сж ся приготвяли, ся е свършвало за твърдѣ късо време и сичка та сахаръ на пълно е успяла да ся преобърне въ алкоголь и вжглекислота, имхть лошъ вкусъ и лесно преминувхть въ оцетенж кислотж: напротивъ колко то по бавно ври вино то, толкози е по добро. Отъ това сж тжй скжпы стары тѣ вина.

19. Приготвяние на различни качества пиво (бира). Образование на ефиръ изъ алкоголь.

Кога то ся приготвя пиво то, смцо какъ то и кога то ся приготвя вино то, главна роля играе разлагание то на сахаръ тж въ вжглекислотж и виенъ спиртъ, а различие то на качества та на виво то зависи отъ бързинж тж и бавность тж на врене то.

Първа та задача за пиво-варение ся заключава въ преобрѣщание то на ячменичый крахмалъ въ сахаръ.

Тжзи задача, пивовары тѣ я испьнятъ вече съ способъ тѣ кого то спомянахие, а именно, като обливхть ячменичый солодъ съ горѣщж водж, оставятъ го за няколко време на топло място. Въ този случай, по причина че ся образува въ мьсть тж изъ крахмалъ тѣ декстринъ а послѣ сахаръ, мьсть та получва сладккъ вкусъ, подиръ кое то тя ся излива, зацо то солодъ тѣ вече е испьнилъ назначение то си, и ся вари до тогава, до дѣто течность та полу-