

2 THETA

Analvtical standards equioment

Ing. Václav Helán – 2 THETA
Jasná 307, 735 62 Český Těšín, CZ
e-mail: 2theta@2theta.cz

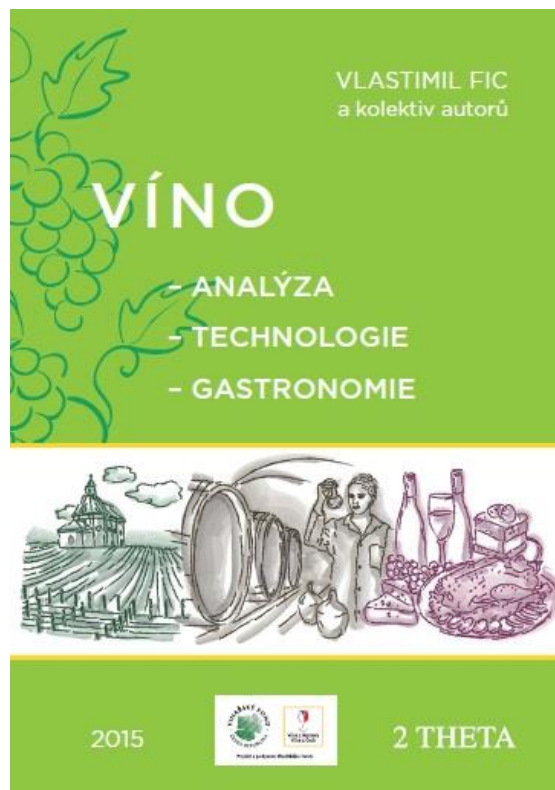
Tel/Fax: 558 732 122, mobil: 602 720 747
www.2theta.cz

VÍNO ANALÝZA TECHNOLOGIE GASTRONOMIE

Publikace je koncipována jako učebnice pro vysoké i střední školy, také jako zdroj informací pro pěstitele i gastronomy a odborníky nově se vytvářející specializace **enogastronomie**.

Tým autorů se skládá z pracovníků vědy, technologů, techniků, pěstitelů, zdravotníků, gastronomů, osvětových specialistů. Celé koncepce a sestavení tohoto díla se ujal prof. Vlastimil Fic, zakladatel a první děkan Fakulty zahradnické v Lednici

- ISBN 978-80-86380-77-3
- 315 stran, vázaná
- náklad 1 000 ks
- cena 400 + 10% DPH
- Vydal: Ing. Václav Helán – 2 THETA Český Těšín, jako svou 102. publikaci



Obsah

- Vstup vína do gastronomie
- Založení nauky Enogastronomie
- Chemie a biochemie vína Mikrobiologie vína
- Vína s klimatickými, pěstitelskými a technologickými zvláštnostmi
- Technika a její šetrné řízení v technologii vína
- Anatomie a funkce lidských smyslů
- Posuzovatelé a jejich výchova
- Souhrny v anglickém, francouzském, německém a ruském jazyce