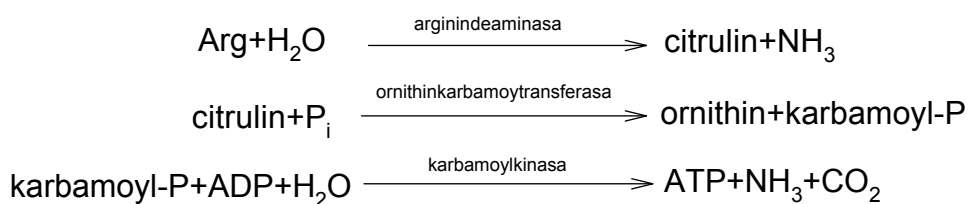


Opravný lístek

- str. 13, kapitola 4.2.1., druhý odstavec

Bobule v této etapě obsahují převážně kyseliny a to kyselinu jablečnou, v menším množství kyselinu vinnou a vyskytují se zde i kyseliny jantarová (kyselina butandiová), šťavelová (ethandiová) a citronová (2-hydroxy-1,2,3-trikarboxylová).

- str. 20, obrázek č. 12



Obr. 12 : Degradace argininu [20]

- str. 23, kapitola 4.4.3.2., třetí odstavec

Tyto bakterie obsahují enzymy jablečnomléčného kvašení, které způsobují dekarboxylaci malátu na laktát.

- str. 32, Stanovení volného a celkového SO₂, druhý odstavec

Pro stanovení celkového SO₂ v červeném vínu po expozici v termostatu (37 °C, 21 hodin) byly k 5 ml vzorku vína přidány postupně roztoky: 25% H₂SO₄ (1,5 ml), 1M NaOH (2,5 ml) a škrobu (1,5 ml).