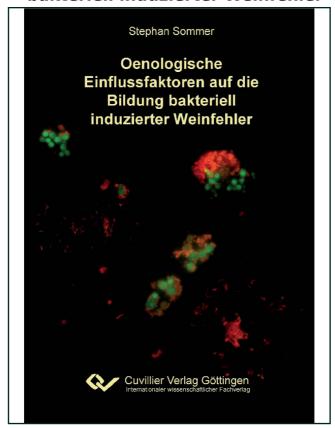


Stephan Sommer (Autor)

Oenologische Einflussfaktoren auf die Bildung bakteriell induzierter Weinfehler



https://cuvillier.de/de/shop/publications/27

Copyright:

Cuvillier Verlag, Inhaberin Annette Jentzsch-Cuvillier, Nonnenstieg 8, 37075 Göttingen, Germany

Telefon: +49 (0)551 54724-0, E-Mail: info@cuvillier.de, Website: https://cuvillier.de



Inhaltsverzeichnis

A	bbildur	ngsve	erzeichnis	III			
T	abeller	iverz	zeichnis	VII			
A	bkürzu	ngsv	verzeichnis	IX			
1.	Einl	eitun	ng	1			
	1.1.	2					
	1.2.	1.2. Bakteriell induzierte Weinfehler in Most und Wein					
	1.2.	1.	Allgemeine Klassifizierung von Weinfehlern	9			
	1.2.	2.	Vorstufen der Fehltonsubstanzen	9			
	1	.2.2.	1. Aminosäuren	9			
	1	.2.2.2	2. Phenolische Substanzen	13			
	1.2.	3.	Biosynthese und Vorkommen	21			
	1	.2.3.	1. Flüchtige Phenole	21			
	1	.2.3.2	2. Mäuselton	29			
	1	.2.3.3	3. Biogene Amine	35			
	1.2.	4.	Sensorische Eigenschaften	42			
	1	.2.4.	Hydroxyzimtsäuren und flüchtige Phenole	42			
	1	.2.4.2	2. Mäuselton	44			
	1	.2.4.3	3. Biogene Amine	46			
	1.3.	Gär	störungen und Fehltöne	46			
	1.4.	Ziels	setzung	60			
2	Mat	erial	und Methoden	61			
	2.1.	Che	emikalien und Referenzsubstanzen	61			
	2.2.	Verf	fahrenstechnische Methoden der Most- und Weinbereitung	62			
	2.3.	Allg	emeine Analysemethoden zur Prozessüberwachung	67			
	2.4.	Enz	zymatische und photometrische Methoden	68			
	2.4.	1.	α-Aminostickstoffanalyse (NOPA)	68			
	2.4.	2.	Gesamtphenolgehalt (Folin-Ciocalteu)	69			
	2.4.	3.	D-Milchsäure	70			
	2.5.	Mine	eralstoffgehalt mittels Atomabsorptions-Spektroskopie (AAS) .	71			
	2.6.	Gas	schromatographische Methoden	72			
	2.6.	1.	Aminosäureanalytik mittels GC-MS	72			
	2.6.	2.	Bakteriell induzierte Fehltöne	77			
	2.7.	Flüs	ssigchromatographische Methoden	81			



	2.7.1.		Hydroxyzimtsäuren	81	
2.7.		2.	Zucker- und Alkoholspektrum	84	
	2.8. Sta		tistische Verfahren	86	
	2.8.	1.	Modellierung biologischer Prozesse	86	
	2.8.	2.	Bestimmung des Einflusses technologischer Parameter	87	
	2.8.	3.	Allgemeine Auswerteverfahren	88	
3.	Ergebnisse und Diskussion		sse und Diskussion	90	
	3.1.	Vin	ifikationen im Technikumsmaßstab	90	
	3.2. An		inosäuren und biogene Amine	93	
	3.3.	Ent	wicklung der Hydroxyzimtsäuren	110	
	3.4.	Gäı	rstörungen und Fehltöne	129	
	3.5.	Bildung bakterieller Fehltöne			
	3.6.	Ges	samtbetrachtung des biologischen Säureabbaus	148	
4.	Aus	blick		160	
5.	Zus	amn	nenfassung	162	
6.	Lite	ratui	٢	164	
7.	Anhang			177	
	7.1.	Ma	ssenspektren und Fragmentierungsmuster der GC-MS-Analytik	177	
	7.1.1. Aminosäuren und biogene Amine				
	7.1.	2.	Off-Flavor Substanzen	190	