

E-NOS-activating polyphenol fractions from Austrian red wines
57th INT. CONGRESS & ANNUAL MEETING OF THE SOCIETY FOR
MEDICINAL PLANT RESEARCH , 16. – 20 AUGUST 2009 GENEVA SCHWEIZ
Donath O, Hager E., Eder R, Reznicek G, Dirsch VM

The Flavonoid Kaempferol is Responsible for the Majority of Estrogenic Activity in Red Wine
Am. J. Enol. Vitic. 60:2 (2009)
Alfred Zöchling, Evelyne Reiter, Reinhard Eder, Silvia Wendelin, Falk
Liebner and Alois Jundbauer

GEOSMIN
32nd WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE
7th GENERAL ASSEMBLY OF THE OIV
JUNE 28th – JULY 3rd 2009 – ZAGREB - CROATIA
EDER R., WEINGART G., NAUER S., BRANDES W.,

Sauerstoff im Wein – keine unbekannte Größe mehr
Der Winzer 09/2009, S 10 - 13
REINHARD EDER U. A.

Simultan oder sukzessiv? Biolog. Säureabbau beim Rotwein:
Der Winzer 08/2009, S 6 - 10
REINHARD EDER U. A.

Ursachen und Vermeidung von Weinsteinausfall, Teil 2
Der Winzer 06/2009, S 30 - 32
WALTER FLAK, FERDINAND REGNER, REINHARD EDER

Ursachen und Vermeidung von Weinsteinausfall, Teil 1
Der Winzer 05/2009, S 30 - 32
REINHARD EDER

Kontrolle von Qualitätsweinen auf Direktträgerfarbstoffe
Der Winzer 01/2009, S 8 - 10
WALTER FLAK, FERDINAND REGNER, REINHARD EDER

REIFEPRÜFUNG
profil 41, 6. OKT. 2008, S 104 - 108
R. Buchacher

Verringerung der Gehalte an 2,4,6-Trichloranisol und Geosmin in
Wein mittels Spezialfilterschichten
Mitt. Klosterneuburg 58 (2008): 12 - 16
REINHARD EDER, ELISE-MARIE HÜTTERER, GEORG WEINGART
und WALTER BRANDES

Erfahrungen mit dem Einsatz von Tannin- und Eichenholzpräparaten
bei der Weiß- und Rotweibereitung in Österreich
31. CONGRESSO MONDIALE DELLA VIGNA E DEL VINO
6^a ASSEMBLEA GENERALE DELL'O.I.V., 15. – 20.GIUGNO 2008
Verona, Italia, S 74
EDER R., BRANDES W., SCHEIBLHOFFER H., WENDELIN S.

Bestimmung der Enzymaktivität handelsüblicher Enzympräparate
31. CONGRESSO MONDIALE DELLA VIGNA E DEL VINO
6^a ASSEMBLEA GENERALE DELL'O.I.V., 15. – 20.GIUGNO 2008
Verona, Italia, S 95
FISCHERLEITNER E., EDER R.,

Rotweininhaltsstoffe, welche über den Östrogenrezeptor
Alpha und Beta wirken
31. CONGRESSO MONDIALE DELLA VIGNA E DEL VINO
6^a ASSEMBLEA GENERALE DELL'O.I.V., 15. – 20.GIUGNO 2008
Verona, Italia, S 95
ZÖCHLING A., REITER E., EDER R., LIEBNER F., JUNGBAUER A.,

M. Becker, R. Eder, A. Forneck

Einteilung, Abgrenzung und Reproduzierbarkeit von Weinbergzonen am Beispiel zweier Rebflächen.
FDW-Tagung 2009

Manuel S. Becker, Reinhard Eder, Astrid Forneck. 2008.

Neue Perspektiven für ein Qualitäts-management im Weinbau

XVI_Kolloquium_Internationaler_Arbeitskreis_Bodenbewirtschaftung_Qualitätsmanagement_Weinbau

Erfahrungen mit der automatisierten SO₂-Analyse mittels

Fließinjektionsmethode

63. ALVA Jahrestagung 2008 Raumberg-Gumpenstein
S 114 - 116

MONIKA MAREK, MANFRED PASTLER & REINHARD EDER

Bestimmung der Enzymaktivität handelsüblicher Enzympräparate

63. ALVA Jahrestagung 2008 Raumberg-Gumpenstein
S 117 - 119

ELSA FISCHERLEITNER & REINHARD EDER

AUSTRIAN RED WINES AND THEIR EFFECTS ON
ENDOTHELIAL NITRIC OXIDE SYNTHASE
aus ERSTES SYMPOSIUM DER VIENNA RESEARCH PLTFORM OF
NUTRITION AND FOOD SCIENCES "NEUE ASPEKTE DER QUALITÄT
UND BIOFUNKTIONALITÄT VON LEBENSMITTELN", 25.4.2008, WIEN
Donath O, Schmitt Ch, Eder R, Reznicek G, Dirsch VM

Neuigkeiten von der Weltweinorganisation
Der Winzer 09/2008, S 32 - 33
REINHARD EDER

Allergen-Kennzeichnungspflicht
Der Winzer 02/2008, S 19 - 21
REINHARD EDER, ELSA FISCHERLEITNER

Jung und schon alt?
Der Winzer 06/2008 S10-13
REINHARD EDER,

Weinherstellung mit Tanninen und Chips – Auswirkungen
auf Analytik und Sensorik der Weine
ALVA Jahrestagung 2007 Stadtschleining 21. – 22. Mai 2007
S 155 – 157
R. EDER, S. WENDELIN, M. WERTEK, A. SKOFF & G. SCHUBERT

Nachweis von Caseinrückständen im Wein
mittels Elektrophorese und Western Blotting
Mitt. Klosterneuburg 57(2007): 23 - 28
E. FISCHERLEITNER u. R: EDER

Herkunftsunterscheidung von Weinen der Sorte „Grüner Veltliner“
anhand ihrer Aromaprofile mit Hilfe von Data Mining-Techniken
und Neuronalen Netzwerken
Mitt. Klosterneuburg 57(2007): 3 - 22
A. SCHREINER, W. BRANDES, G. VERSINI, E. BERGHOFER u
R: EDER

ANDROGENIC AND ESTROGENIC ACTIVITY OF RED AND WHITE WINES
aus 3rd INTERNATIONAL CONGRESS ON WINE AN HEALTH,
Bordeaux-France, 2007
A. ZÖCHLING, R. EDER, A. JUNGBAUER

REGIONAL PROFICIENCY TESTING GY INTERLABORATORY
COMPARISON IN SCOPE OF WINE
BAND „2ND INTERNATIONAL CONFERENCE „LABORATORY
COMPETENCE 2007“
PROCEEDINGS S 409 – 416
V. KUBANOVIC, R. BUKOVCAN, R. EDER, E. FISCHERLEITNER,
LJ. GASPAREC-SKOCIC

Weltkongress und Generalversammlung
Der Winzer 09/2007, S 36 – 37
REINHARD EDER

Analytische Verfahren zur Feststellung der Traubenreife
Der Winzer 09/2007, S 17 - 20
REINHARD EDER, Veronika SCHOBER, Mario KARNER

Wirkungsweise und Aktivität handelsüblicher Enzympräparate
Der Winzer 08/2007, S 6 - 8
E. FISCHERLEITNER

Önologenverband und Weinforschung fusionieren
Der Winzer 01 /2007, S 16 - 16
Dr. REINHARD EDER

Bessere Weine durch Polarisationsgeräte?
Der Winzer 11/2007 S13-17
REINHARD EDER UND JOHANN PITNAUER

Pferdeschweiß und Parkerpunkte
Der Winzer 09/2007 S14-17
WALTER KNAPP und REINHARD EDER

Biogene Amine als aktueller Dauerbrenner
Der Winzer 01 /2007, S 12 - 15
Dr. REINHARD EDER

Deutsches Weinbau Jahrbuch 2006
Verlag Eugen Ulmer
W. RENNERT, T. WOLF, H. KONRAD, R. EDER,
und F. REGNER

P 22 - Schimmel- und Korkaromen im Wein
Österr. LM-Chemikertagung 2006, 12. – 14.9.2006, Uni Wien
G. WEINGART, R. EDER, G. SONTAG

Antioxidative Kapazität – gesundheitsfördernde Phenole im Wein
ALVA Jahrestagungsband: 2006 in St. Pölten. S 38 – 40
REINHARD EDER, JUSTYNA OTREBA, SILVIA WENDELIN,
EMMERICH BERGHOFER

- Analytische und sensorische Veränderungen von Rotwein während der Lagerung in Barriques aus französischer und burgenländischer Eiche
Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 211- 226
H. SCHEIBLHOFER, S. WENDELIN, W. BRANDES,
E. BERGHOFER UND R. EDER
- Einsatz eines optischen Sensors bei der Traubenannahme zur Ermittlung der phenolischen Qualität von Rotweinträumen
Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 201- 210
E. HUBER, S. WENDELIN, A. KOBLER,
E. BERGHOFER UND R. EDER
- Effect of cold maceration, stem return, re-heating and mannoprotein addition on color stabilization of "Pinot noir" wines
Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 140- 147
C. de la BARRA, K. HACKL, K. DÜRRSCHMID, R. EDER,
und K. D. KULBE
- Einfluss der Makrooxidation von Rotweinmaische auf das Gärverhalten und die Weinqualität bei der Sorte „Rondo“
Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 101 - 106
K. SCHIERER, M. CHRISTMANN, S. WENDELIN und R. EDER
- Bestimmung der Phenolzusammensetzung, der sensorischen Eigenschaften und der antioxidativen Kapazität im Reifeverlauf bei vier Südtiroler Rotweinsorten
Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 3 - 21
E. HUBER, S. WENDELIN, A. KOBLER, E. Berghofer und R. Eder
- Grundsätze der Betriebszertifizierung nach ISO 9000:2000 und IFS
ALVA Jahrestagungsband 2005, 23. – 25.5.2005: 2002 in Linz.
S 30 - 34
R. EDER
- Shikimisäure: ein neuer Parameter zur Überprüfung der Authentizität verschiedener Rebsorten
ALVA Jahrestagungsband 2005, 23. – 25.5.2005: 2002 in Linz.
S 48 - 49
E. FISCHERLEITNER, K. KORNTHEUER, S. WENDELIN, R. EDER
- Nachweis von Ovalbuminrückständen im Wein mittels Elektrophorese und Western Blotting
Mitt. Klosterneuburg 56(2006): 94 - 101
G. WEINGART, R. EDER, G. SONTAG
- Analytische Charakterisierung von Schimmel- und Korkaromen im Wein
ALVA Jahrestagungsband: 2006 in St. Pölten. S 186 – 188
G. WEINGART, R. EDER, G. SONTAG
- Nachweis von Ovalbuminrückständen im Wein mittels Elektrophorese und Western Blotting
ALVA Jahrestagungsband: 2006 in St. Pölten. S 33 – 35
ELSA FISCHERLEITNER, REINHARD EDER
- Polyphenole und antioxidative Kapazität in österreichischen Weinen aus konventioneller und biologischer Traubenproduktion
Mitt. Klosterneuburg 56(2006): 22 32
J. B. OTREBA, E. BERGHOFER, S. WENDELIN, R. EDER
- Ampelographische, analytische und genetische Aspekte der Rebsorte „Blauer Wildbacher“
Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 193- 200
W. RENNER, T. WOLF, R. EDER,
und F. REGNER
- Geschwindigkeitsbestimmende Parameter und sensorischer Einfluss der 1,1-Diethoxyethanbildung während der Lagerung von Destillaten
Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 76 - 84
W. BRANDES, M. KARNER und R. EDER
- Internationale Forschungsergebnisse,
29. Weltkongress u. 4. Generalversammlung OIV
Der Winzer 9 /2006, S 15 - 17
Dr. REINHARD EDER
- Gesundheitsfördernde und lebensverlängernde Substanzen
Der Winzer 7 /2006, S 27 - 31
Dr. REINHARD EDER
- Weinbehandlungsmittel in Österreich
Der Winzer12 /2005, S 10 - 11
Dr. REINHARD EDER
- Pilzgift Ochratoxin in österreichischen Weinen
Der Winzer 11/2005, S 19 - 21
Dr. REINHARD EDER
- Tanninzusätze bei Weiß- und Rotwein
Der Winzer 10/2005, S 12 - 16
Dr. REINHARD EDER, ALEXANDER SKOFF

- Möglichkeiten zur Verbesserung des gesundheitlichen Wertes von Wein
14. Int. Oenolog. Symposium 8.-12. Mai 2005, S 301 - 317
R. EDER, S. WENDELIN, K. KORNTHEUER
- Über die Eignung des Gehalts an Shikimisäure im Wein als Authentizitätsparameter
Mitt. Klosterneuburg 54 (2004): 234 - 238
R. EDER, B. OSWALD und S. WENDELIN
- Einfluss von pektolytischen Enzympräparaten mit Acetylaseaktivität sowie Botrytisbefall und Maischeerhitzung auf Anthocyanzusammensetzung und Qualität von Rotweinen
Mitt. Klosterneuburg 54 (2004): 204 - 221
R. EDER, B. OSWALD und S. WENDELIN
- Beschlüsse der 2. O.I.V.-Generalversammlung
Der Winzer 12/2004, S 32 - 33
Dr. REINHARD EDER
- Possibilities to improve the wholesomeness of wine
Proceeding O.I.V. Kongress, 28. Weltkongress für Rebe und Wein,
4. – 9. Juli 2004
R. EDER, S. WENDELIN, K. KORNTHEUER a. A. FARDOSSI
- Schwermetalltrübungen im Wein und deren Verminderung durch Anwendung selektiver Harze
Deutsches Weinbau-Jahrbuch 2004 (55. Jahrgang): S 267 – 279,
Verl. Eugen ULMER
R. EDER, A. SCHREINER, G. SCHLAGER u. S. WENDELIN
- Erkenntnisse und Perspektiven des Reifepgnoseprojektes im Weinbau
ALVA Jahrestagungsbericht 2004, 17. – 15.5.2004: 2002 in Klosterneuburg,
S 90 - 93
R. EDER, V. SCHOBER, M. KARNER, A. Rosner, W. BRANDES
- Vergleichende Untersuchung der phenolischen Zusammensetzung und der antioxidativen Kapazität von biologisch bzw. konventionell hergestellten Weinen
1. Int. Symposium f. ökolog. Weinbau 12.-13. Mai 2004 Stuttgart im Rahmen der Intervitis Interfructa 2004 S 1 - 11
R. EDER, J. OTREBA, S. WENDELIN, E. BERGHOFER
- Menopause – Andropause –Anti-Aging 2003
Journal für Menopause 4/2003, S 46a
R. EDER u. S. WENDELIN
- Possibilities to improve the wholesomeness of wine
S 163 - 164
EDER R., WENDELIN S., KORNTHEUER K., FARDOSSI A.
- Color stabilisation of Pinot Noir Wines
S 104
BARRA C., HACKL L., DÜRRSCHMID K., EDER R. KULBE K.
- Auswirkung des Einsatzes einer sauren Protase auf Proteinstabilität und Eiweißstabilität von Weißweinen
Mitt. Klosterneuburg 53 (2003): 147 - 152
E. FISCHERLEITNER, F. FREYTAG und R. EDER
- Rosafärbung von Weißweinen – „Pinking effect“
Winzer 2003, Heft 3: 24-25
R. EDE
- Deacidification of wine using wine yeast and bacteria starter cultures
Mitt. Klosterneuburg 53 (2003): 113 - 122
S. BERGER, K. PISCHINGER und S. WENDELIN
- Bestimmung von sortentypischen Aromastoffen in „Williams Christ“-Bränden und deren Destillationsverhalten
Mitt. Klosterneuburg 53 (2003): 103 - 112
W. BRANDES, M. KARNER und R. EDER
- Weinanalysen im eigenen Betrieb: Grundparameter
Agrarverlag bzw. Eugen Ulmer, 84 Seiten
R. EDER und W. BRANDES
- Einfluss verschiedener Hefepreparate auf die Säurezusammensetzung von Weinen der Sorte Grüner Veltliner
Mitt. Klosterneuburg 53 (2003): 52 - 60
L. ALZINGER und R. EDER
- Neuigkeiten rund um die Anwendung der Anthocyananalytik zum Sortennachweis bei Rotwein
Aus ALVA-Tagungsband 2003, Jahrestagung 2003 in Klagenfurt
R. EDER und S. WENDELIN
- Gehalt an Ochratoxin A (OTA) in Weinen, insbesondere Prädikatsweinen aus Österreich
Aus ALVA-Tagungsband 2003, Jahrestagung 2003 in Klagenfurt
R. EDER
- Analytische Qualitätskriterien bei Destillaten
Aus ALVA-Tagungsband 2003, Jahrestagung 2003 in Klagenfurt
W. BRANDES
- Metal reduction of wines by means of selective resins

- Bulletin de l'O.I.V., 2003, vol. 75 n° 865 – 866, S 242 - 260
R. EDER, A. SCHREINER; G. SCHLAGER, S. WENDELIN
- Comparative study of vegetable and animal proteins used as fining agents
Bulletin de l'O.I.V., 2003, 863 – 864, S 31 - 52
E. FISCHERLEITNER, S. WENDELIN und R. EDER
- Estrogenic Activity in White and Red Wine Extracts
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2003. 51: 1850-1857
C. M. KLINGE, K. E. RISINGER; M.B. WATTS
V. BECK, R. EDER and A. JUNGBAUER
- Multiple properties of phenolic substances in fruits, grapes, juice and wine
CEFood Congress 2002, Sept. 22. – 25. in Ljubljana.
R. EDER S. und WENDELIN

Etablierung einer Methode zur Bestimmung von Lektinen
in Beeren des Schwarzen Holunders (*Sambucus nigra*):

Teil I: Zusammenhang zwischen Sorte und Lektinengehalt

Mitt. Klosterneuburg 52 (2002): 218 - 226

H. SCHENKERMAYR, E. STAUDACHER u. R. EDER

Einfluss von Traubenfäulnis und Schönungsmitteln
auf Gehalte biogener Amine in Mosten und Weinen

Mitt. Klosterneuburg 52 (2002): 204 - 217

R. EDER, W. BRANDES u. E. PAAR

Bestimmung von gelöstem Sauerstoff und Redoxpotenzial in Weinen
und Fruchtsäften unter Laborbedingungen

Mitt. Klosterneuburg 52 (2002): 237 - 242

G. GRIMM und R. EDER

Untersuchungen über den Gehalt an Ochratoxin A (OTA) in Weinen,
insbesondere Prädikatsweinen aus Österreich

Mitt. Klosterneuburg 52 (2002): 125 - 131

R. EDER, E. PAAR, W. EDINGER und H. LEW

Chemical composition of Lapsi (*Choerospondias axillaries*) fruit from Nepal

Mitt. Klosterneuburg 52 (2002): 45 - 53

K. C. PAUDEL, R. EDER, E. PAAR und K. PIEBER

An enrichment procedure for determination of diethylenglykol
down to the sup-ppm level

Mitt. Klosterneuburg 52 (2002): 34 - 38

W. BRANDES und R. EDER

Maßnahmen der Laubwandgestaltung und Ertragsreduzierung bei den
Sorten „Zweigelt“ und „Blauer Burgunder“ („Pinot Noir“) –

II. Auswirkungen auf Inhaltsstoffe in Most und Wein

Mitt. Klosterneuburg 52 (2002): 10 - 20

J. GRASSL, W. FLAK, S. WENDELIN, R. EDER und H. REDL

Pflanzenproteine als alternative Weinschönungsmittel

ALVA Jahrestagungsband 2002 in Klosterneuburg. S 183 - 184

E. FISCHERLEITNER, S. WENDELIN und R. EDER

Analytische Charakterisierung von barriquegelagerten
Rotweinen

ALVA Jahrestagungsband 2002 in Klosterneuburg. S 169

WALTER BRANDES, SILVIA WENDELIN und REINHARD EDER

Phenolzusammensetzung und antioxidative Kapazität von
Trauben und Weinen

ALVA Jahrestagungsband 2002 in Klosterneuburg. S 163 - 166

REINHARD EDER und SILVIA WENDELIN

Bestimmung charakteristischer Aromastoffe in Barriqueweinen
mittels HPLC und GC-MS

Mitt. Klosterneuburg 52 (2002): 97 - 105

WALTER BRANDES, SILVIA WENDELIN und REINHARD EDER

Auswirkungen konventioneller und neuartiger eiweißhaltiger Schönungsmittel
auf Qualität, Zusammensetzung und Verträglichkeit von Wein

Mitt. Klosterneuburg 52 (2002): 69 - 88

ELSA FISCHERLEITNER, SILVIA WENDELIN und REINHARD EDER

Comparative Study of Vegetable and Animal Proteins Used as Fining Agents

Proceedings of 27. Congrès mondial de la vigne et du vin et. 82. Assemblée de l' O.I.V.

Section  nologie. «Scientific and practical aspects of wine quality» Bratislava 24. – 28.6.2002, p. 112-120

FISCHERLEITNER E., WENDELIN S. and EDER R.

Metal Reduction of Wines by Means of Selective Resins

Proceedings of 27. Congrès mondial de la vigne et du vin et. 82. Assemblée de l' O.I.V.

Section Önologie. «Scientific and practical aspects of wine quality» Bratislava 24. – 28.6.2002, p. 112-120

EDER R., SCHREINER A., SCHLAGER G. und WENDELIN S.

Einfluss von Botrytisbefall, Enzym- und Hefepreparaten auf
Phenolzusammensetzung und Qualität von Rotweinen der Sorte

- „Blauer Zweigelt“ und „Trollinger“
 Internat. Vereinigung für Oenologie, Betriebsführung und Weinmarketing e.V.
 13. Int. Oenologisches Symposium in Montpellier, Frankreich vom 9. – 12. Juni 2002
 S 675 - 697
 REINHARD EDER, SILVIA WENDELIN und URSA VRHOVSEK
- Anwendung von metallselektiven Harzen zur Weinstabilisierung“
 Internat. Vereinigung für Oenologie, Betriebsführung und Weinmarketing e.V.
 13. Int. Oenologisches Symposium in Montpellier, Frankreich
 vom 9. – 12. Juni 2002 S 675 - 697
 R. EDER, A. SCHREINER, G. SCHLAGER und K. PISCHINGER
2. Großer Internationaler Weinpreis Mundus vini 2002
 Der Winzer 11/2002, S 36 - 37
 Dr. REINHARD EDER
- Lysozym – Einsatz zur Kontrolle des Biologischen Säureabbaues
 Der Winzer 10/2002, S 12 - 15
 Dr. REINHARD EDER,
- Maceration carbonique (Teil 2)
 Der Winzer 9/2002, S 15 - 18
 Dr. REINHARD EDER, STEFAN OBRITZHAUSER,
 ING. BERNHARD CHRISTEN, ING. SILVIA WENDELIN
- Maceration carbonique (Teil 1)
 Der Winzer 8/2002, S 13 - 15
 Dr. REINHARD EDER,
13. Internationales Önologisches Symposium in Montpellier
 Der Winzer 9/2002, S 19 -
 Dr. REINHARD EDER,
- Neues vom Internationalen Weinamt
 Der Winzer 08/2002, S 8 - 9
 Dr. REINHARD EDER, Dr. SUSANNE BERGER
- Abwassermanagement im Weinbau (Teil 5)
 Abwasserschonende Massnahmen
 Der Winzer 2/2002, S 18 - 22
 Dr. REINHARD EDER, ANDREAS SCHREINER, THOMAS
 SOMMERBAUER,ERIC BARTRA, JOEL ROCHARD, DIRK HAGEN MÜLLER
- Abwassermanagement im Weinbau (Teil 4)
 Verminderung weinbaulicher Abwässer
 Der Winzer 1/2002, S 18 - 21
 Dr. REINHARD EDER, ANDREAS SCHREINER, THOMAS
 SOMMERBAUER,ERIC BARTRA, JOEL ROCHARD, DIRK HAGEN MÜLLER
- Rotweinbereitung durch Behandlung der Maische
 mit niedrigfrequenten Schwingungen
 Mitt. Klosterneuburg 51 (2001): 236-239
 A. SIRBILADSE, N. KSOVRELI, A. RAPP, S. WENDELIN, W. BRANDES
 und R. EDER
- Verminderung der Metallgehalte von Weinen durch Anwendung selektiver Harze
 Mitt. Klosterneuburg 51 (2001): 182 - 193
 REINHARD EDER, ANDREAS SCHREINER, GABRIELE SCHLAGER,
 KAROLINE PISCHINGER und SILVIA WENDELIN
- Abwassermanagement im Weinbau (Teil 3)
 Der Winzer 12/2001, S 9 - 12
 Dr. REINHARD EDER, ANDREAS SCHREINER, THOMAS
 SOMMERBAUER,ERIC BARTRA, JOEL ROCHARD, DIRK HAGEN MÜLLER
- Abwassermanagement im Weinbau (Teil 2)
 Der Winzer 1/2001, S 13 - 16
 Dr. REINHARD EDER, ANDREAS SCHREINER, THOMAS
 SOMMERBAUER,ERIC BARTRA, JOEL ROCHARD, DIRK HAGEN MÜLLER
- Abwassermanagement im Weinbau (Teil 1)
 Der Winzer 8/2001, S 19 - 22
 Dr. REINHARD EDER, ANDREAS SCHREINER, THOMAS
 SOMMERBAUER,ERIC BARTRA, JOEL ROCHARD, DIRK HAGEN MÜLLER
- Neue oenologische Verfahren und Weinqualität
 Der Winzer 8/2001, S 19 - 22
 Dr. REINHARD EDER, Dr. SUSANNE BERGER
- Situation der Umweltbildung im österreichischen Weinbau
 Der Winzer 5/2001, S 10 - 16
 Dr. REINHARD EDER, ANDREAS SCHREINER, HERBERT
 JAGERSBERGER, DIERK HAGEN MÜLLER
- Weinanalytik: Infrarotspektroskopie und traditionelle Analytik
 Der Winzer 5/2001, S 19 - 21
 Mag. WALTER BRANDES
- Resveratrolgehalte von Trauben und Rotweinen in Abhängigkeit von
 Lesejahrgang und Lesetermin
 Mitt. Klosterneuburg 51 (2001): 64-78..

- REINHARD EDER, SILVIA WENDELIN und URSA VRHOVSEK
 Anwendung metallselektiver Harze zur Kupfer- und Eisenentfernung im Wein
 Tagungsbericht ALVA-Jahrestagung 29. bis 31. Mai 2001, Wolfpassing,
 S 201-202
 R. EDER, A. SCHREINER, G. SCHLAGER, K. PISCHINGER
 und S. WENDELIN
- Über den Konzentrationsverlauf wichtiger Inhaltsstoffe von Trauben der
 Sorten „Rheinriesling“, „Grüner Veltliner“ und Zweigelt“ während
 der Reife des Lesejahres 2000 – Teil 1: Niederösterreich und Wien
 Mitt. Klosterneuburg 51 (2001): 79-99.
 WALTER BRANDES, REINHARD BAUMANN, ELISABETH PAAR,
 KAROLINE PISCHINGER, REINHARD EDER, ALFRED ROSNER und
 WILHELM WUNDERER
- Weinfehler – Erkennen – Vermeiden – Beheben
 Wien: Agrarverlag 2000
 EDER Reinhard
- Resveratrols – health promoting phenolic substances in grapes and wines
 International Conference Prospects for Viticulture and Enology,
 Zagreb, November 22-24, 2000
 Book of invited papers and abstracts S 153
 EDER REINHARD & WENDELIN SILVIA
- Differentiation of white wine cultivars By Protein Analysis with
 polyacrylgelelectro-phoresis and isoelectric focussing (PAGE-ief)
 EuroConference Modern Analytical Methods for Food and
 Beverage Authentication,
 Lednice, Czech Republik, 31.Aug. – 2. Sep. 2000, Abstracts, P13
 EDER REINHARD und PAAR ELISABETH
- Classification of red wine cultivars by anthocyanin analysis with HPLC
 EuroConference Modern Analytical Methods for Food and
 Beverage Authentication,
 Lednice, Czech Republik, 31.Aug. – 2. Sep. 2000, Abstracts, P12
 EDER REINHARD und WENDELIN SILVIA
- Influence of viticultural and enological factors on the concentration
 of resveratrols in grapes and wine
 XXVeme Congres Mondial de la VIGNE et du VIN,
 Paris 19 – 23 Juni 2000, Sector IV Wine and Health, S 79 - 86
 EDER REINHARD, WENDELIN SILVIA; VRHOVSEK URSA
- Anwendung der Flachgelelektrophorese zur Sortendiagnostik von Weinen
 Arbeitsgemeinschaft landwirtschaftlicher Versuchsanstalten
 Fachgruppe Wein und Obst, Jahrestagung 2000 in Gmunden
 S 115 – 116,
 PAAR ELISABETH, EDER REINHARD
- Weinlikör – Das Rezept?
 Der Winzer 11/1999, S 14 - 17
 CHRISTOPH EDELBAUER; DI ROBERT STEIDL;
 ING. HERBERT SCHÖDL, Dr. REINHARD EDER
21. Weinwissenschaftliches Kolloquium 1999
 Der Winzer 10/1999, S 20 - 24
 DI ROBERT STEIDL; Dr. REINHARD EDER
- Mängel, Fehler und Krankheiten der Weine. Ursachen, Vermeidung
 und Behebung. Biologische Trübungsursachen (Teil 16 Ende der Serie)
 Der Winzer 5/1999, S 13 - 16
 BERGER SUSANNE
- Mängel, Fehler und Krankheiten der Weine. Ursachen, Vermeidung
 und Behebung. Eiweißausscheidungen (Teil 15)
 Der Winzer 4/1999, S 21 -25
 SCHOBER VERONIKA
- Differenzierung von Weißweinsorten mittels isoelektrischer Fokussierung
 Mitteilungen Klosterneuburg 49(1999): 176-185
 PAAR ELISABETH, DOUBEK SABINE und EDER REINHARD
- Klassifizierung von Rotweinsorten durch Anthocyananalyse
 XXIV. Weltkongress für Rebe und Wein 79. O.I.V.-Generalversammlung
 Weltweinbau und Märkte, Vielfalt und Spezialität,
 Die Oenologie angesichts der Anforderungen der Märkte, Band 1,
 Mainz/Deutschland, 5.-9. Juli 1999, S 149 - 156
 EDER REINHARD, WENDELIN SILVIA und BARNA JOSEF

Einfluss oenologischer Verfahren auf den Anthocyangehalt und die sortenspezifische Anthocyanzusammensetzung

Internationale Interessengemeinschaft für Kellertechnik und Betriebsführung e.V.

12. Internat. Önologisches Symposium 31.5. – 2.6.1999,

OMNI MONTREAL/ Canada, S 479 -500

EDER REINHARD und WENDELIN SILVIA

Methoden zur Bestimmung von Rotweinfarbe bzw. Rotweinfarbstoffe

Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaftlicher Versuchsanstalten

Österreichs, ALVA-Tagung in Linz 25.-27. Mai 1999,

Kurzfassung der Vorträge, S 67-69

EDER REINHARD und WENDELIN SILVIA

Methode zur Bestimmung der Sortenechtheit bei Rotweinen

Der Winzer 9/1998, S 19 - 22

REINHARD EDER

Schöne Erfolge für österreichische Weine bei der internationalen

Weinmesse in Laibach

Der Winzer 8/1998, S 20 – 22

REINHARD EDER

Entlaubung oder Nichtentlaubung der Traubenzone?

Der Winzer 8/1998, S 14 - 16

MARKUS GUTMANN, WILHELM WUNDERER,

ROBERT STEIDL, REINHARD EDER,

JOSEF SCHMUCKENSCHLAGER, HERBERT SCHÖDL

Mängel, Fehler und Krankheiten der Weine. Ursachen, Vermeidung und Behebung.

Biologischer Säureabbau (Serie Teil 8)

Der Winzer 8/1998, S 6 - 10

BERGER SUSANNE

Intervitis-Symposium 98 Mikroorganismen und Weinbereitung

Der Winzer 7/1998, S 22 - 25

EDER REINHARD

Mängel, Fehler und Krankheiten der Weine. Ursachen, Vermeidung und Behebung, Kristalline Trübungen (Serie Teil 7)

Der Winzer 7/1998, S 17 - 21

SCHOBBER VERONIKA

Mängel, Fehler und Krankheiten der Weine. Ursachen, Vermeidung und Behebung. Gärfehler (Serie Teil 6)

Der Winzer 6/1998, S 12 - 14

BARNA JOSEF

Mängel, Fehler und Krankheiten der Weine. Ursachen, Vermeidung und Behebung. Metalltrübung (Serie Teil 3)

Der Winzer 3/1998, S 10 - 15

REINHARD EDER

Mängel, Fehler und Krankheiten der Weine. Ursachen, Vermeidung und Behebung. Pferdeton (Serie Teil 1)

Der Winzer 1/1998, S 12 - 15

REINHARD EDER

The effect of fermentation, storage and fining on the content of hydroxy-

cinnamoyltartaric acids and on browning of Pinot blanc wines

Vitic. Enol. Sci.53 (2), 87-94 (1998)

URSA VRHOVSEK, SILVIA WENDELIN

Probleme mit der Rotweinfarbe

Der Winzer 7/1997, S 8 - 14

REINHARD EDER

Quantitative Bestimmung von Hydroxyzimtsäuren und Hydroxyzimtsäure-

derivaten (Hydroxycinnamaten) in Weißweinen mittels HPLC

Mitteilungen Klosterneuburg 47 (1997): 164 - 172

URŠKA VRHOVŠEK; SILVIA WENDELIN und REINHARD EDER

Quantitative Bestimmung flüchtiger Phenole in Rotweinen mittels

Gaschromatographie-Massenspektroskopie

Mitteilungen Klosterneuburg 47 (1997): 95 - 104

DIETER GELBMANN, ANDREAS PRAECEPTOR,

WOLFGANG SALZBRUNN und REINHARD EDER

Weinbauliche, technologische und mikrobiologische Einflüsse auf die

Resveratrolgehalte in Trauben und Weinen.

5. Int. Symposium. Innovationen in der Kellerwirtschaft.

Stuttgart vom 11.-12.5.1998, S 306-317.

EDER REINHARD

Chemische und sensorische Veränderungen durch Barrique - Weinausbau

Der Winzer 52/2 (1997): 12-18

REINHARD EDER

Effects of various vinification techniques on the concentration of
cis-and trans-resveratrol and resveratrol glucoside isomers in wine.

Amer. J. Enol. Vitic. 48: 214 – 219 (1997)

URSA VRHOVSEK, SILVIA WENDELIN and REINHARD EDER

Einfache Bestimmung und Beurteilung von Weinkennzahlen für die Praxis

Der Winzer 12/1997, S 8 - 12

REINHARD EDER

Winemaking effects on the content of cis- and trans-resveratrol and
piceid isomers in wine.

Polyphenols Communications, Bordeaux, 15-18. Juli 1996, p.147

URSA VRHOVSEK, SILVIA WENDELIN, and REINHARD EDER

Classification of red wine varieties by anthocyanin analysis.

Proceedings of 1. slovenian congress of food and nutrition, Bled, 1996.

REINHARD EDER, SILVIA WENDELIN und JOSEF BARNA

Resveratrol – Wine Antioxidant

Proceedings of 1. slovenian congress of food and nutrition, Bled, 1996.

URSA VRHOVSEK; REINHARD EDER, SILVIA WENDELIN

Untersuchungen zum Verlauf der Zucker-, Säure- und Mineralstoffgehalte
während der Traubenreife bei den Sorten *Grüner Veltliner* und *Rheinriesling*

Mitt. Klosterneuburg 45 (1995): 42-48

ERWIN MAXA, WALTER BRANDES und JOSEF SCHMUCKENSCHLAGER

The occurrence of trans-resveratrol in slovenian red and white wine

Acta alimentaria 24/2/ (1995): 203-212.

URSA VRHOVSEK, REINHARD EDER and SILVIA WENDELIN

Charakterisierung von Rotweinsorten mittels Anthocyananalyse

Vortragsband 4. Internationales Symposium: Innovationen

in der Kellerwirtschaft, Intervitis, Stuttgart-Killesberg (Deutschland - 1995).

REINHARD EDER

Weinbehandlungsmittel und ihre Anwendung. Zugelassene önologische Verfahren
und Behandlungen (Teil 5). Kaolinerde und Gummi arabicum

Winzer 51/9 (1995): 17-20.

REINHARD EDER und JOSEF BARNA

Weinbehandlungsmittel und ihre Anwendung. Zugelassene önologische Verfahren
und Behandlungen (Teil 4). Kasein und Kaliumkaseinate

Winzer 51/8 (1995): 27-28.

REINHARD EDER

Weinbehandlungsmittel und ihre Anwendung. Zugelassene önologische Verfahren
und Behandlungen (Teil 3). Hefenährsalze und Thiamin

Winzer 51/7 (1995): 16.

MANFRED PASTLER

Weinbehandlungsmittel und ihre Anwendung. Zugelassene önologische Verfahren
und Behandlungen (Teil 1). Weinsäure, Citronensäure, Sorbinsäure

Winzer 51/5 (1995): 18-19.

JOSEF BARNA und ROBERT STEIDL

Klassifizierung von Rotweinsorten mittels Anthocyananalyse. 1. Mitteilung:
Anwendung multivariater statistischer Methoden zur Differenzierung
von Traubenproben

Mitt. Klosterneuburg 44 (1994): 201-212.

REINHARD EDER, SILVIA WENDELIN und JOSEF BARNA

Sortendifferenzierung von *Vitis vinifera L.* mittels elektrophoretischer
Trennung von Isoenzymen und Proteinen; am Beispiel von *Chardonnay*
und *Weißem Burgunder*

Mitt. Klosterneuburg 44 (1994): 14-23

RENATE KACHLGRUBER, REINHARD EDER, und JOSEF BARNA

Welche Faktoren beeinflussen die Rotweinfarbe

Winzer 50/3 (1994): 7-10.

REINHARD EDER

Analyse von natürlichen und künstlichen Weinfarbstoffen

Merck Spektrum 27/3 (1992), Deutschland
REINHARD EDER, RENATE KACHLGRUBER, SILVIA
WENDELIN und JOSEF BARNA

Beeinflussung der Rotweinfarbe durch den Einsatz von Enzym-
und Hefepräparaten

Vortragsband 3. Internationales Symposium - Innovationen in der Kellerwirtschaft,
Intervitis, Stuttgart-Killesberg (Deutschland - 1992)
REINHARD EDER

HPLC-Methode zur routinemäßigen Quantifizierung von
biogenen Aminen in Wein

Mitt. Klosterneuburg 42 (1992): 165-170
ERWIN MAXA, WALTER BRANDES und ROBERT DANIEL

Untersuchungen über den Einfluß von Hefe- und Enzympräparaten
auf die Rotweinfarbe

Mitt. Klosterneuburg 42 (1992): 148-157.
REINHARD EDER, SILVIA WENDELIN, RENATE KACHLGRUBER,
FRIEDRICH ROSENTHAL und JOSEF BARNA

Modifizierte HPLC-Methode zur routinemäßigen Quantifizierungen der
wichtigsten organischen Säuren in Wein, Most und Fruchtsäften

Mitt. Klosterneuburg 41 (1991): 233-237
ERWIN MAXA, WALTER BRANDES und ROBERT DANIEL

Der Einfluß verschiedener Verarbeitungsmethoden auf die
Anthocyanzusammensetzung von Rotweinen

Mitt. Klosterneuburg 40 (1990): 241-249
WERNER MEIER, ROBERT STEIDL, REINHARD EDER und
SILVIA WENDELIN.

Ethylcarbamatgehalte in österreichischen Weinen

Mitt. Klosterneuburg 40 (1990):196-198
ERWIN MAXA, ROBERT DANIEL, WALTER BRANDES
und JOSEF BARNA

Nachweis von Fremd- und Direktträgerfarbstoff in Wein mittels
Reversed- Phase Dünnschichtchromatographie

Mitt. Klosterneuburg 40 (1990): 152-157.
REINHARD EDER, RENATE KALCHGRUBER, SILVIA WENDELIN
und JOSEF BARNA

Auftrennung der monomeren Rotweinthocyanen mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie (HPLC): Methodenvergleich
und Vorstellung einer neuen Methode

Mitt. Klosterneuburg 40 (1990): 68-75.
REINHARD EDER, SILVIA WENDELIN und JOSEF BARNA

Methode zur Bestimmung des Sulfatgehalts von Wein

Mitt. Klosterneuburg 32 (1982): 122-123
JOSEF BARNA und FRIEDRICH GRILL

Die Bestimmung der Aschegehalte von Weinen und Fruchtsäften
aus deren Kalium-, Magnesium-, Natrium-, Calcium- und Phosphatgehalten

Mitt. Klosterneuburg 30 (1980): 247-249
JOSEF BARNA und FRIEDRICH GRILL

Ergebnisse von Untersuchungen über die Eignung einer modifizierten
Molybdänblau - Methode zur Bestimmung des Phosphatgehaltes
von Säften und Weinen

Mitt. Klosterneuburg 30 (1980): 117-119
JOSEF BARNA und FRIEDRICH GRILL

Untersuchung über den Polyphenolgehalt österreichischer Rot- und Weißweine

Mitt. Klosterneuburg 25 (1975): 379-386
JOSEF BARNA und OTTO URDICH

Untersuchungen über die Ladeigenschaften der Weinproteine

Mitt. Klosterneuburg 24 (1974): 413-418
JOSEF BARNA

Untersuchungen über die Zusammenhänge zwischen Peroxydase -
Aktivität und Virusinfektion bei *Chenopodium murale* und *Vitis vinifera*
Mitt. Klosterneuburg 23 (1973): 241-248
JOSEF BARNA

Untersuchung über Invertase in Traubenwein mittels
Polyacrylamidgelelektrophorese
Mitt. Klosterneuburg 22 (1972): 417-420
JOSEF BARNA und FRIEDRICH PRILLINGER jun.

Biologischer und Integrierter Apfelanbau

Teil 3: Innere Fruchtqualität und gesundheitsrelevante phenolische Inhaltsstoffe

Obstbau 9/2009, S 495 - 497

LOTHAR WURM, REINHARD EDER u. SILVIA WENDELIN,

Wurm, L., Eder, R., Wendelin, S., Wanrung, M. und Wurth, J. 2008. Ertragsleistung, Fruchtqualität und Phenolgehalt verschiedener Apfelsorten bei biologischer und integrierter Produktion unter Berücksichtigung unterschiedlicher Baumstreifenpflege. Mitt. Klosterneuburg 58: 132 -140

Effects of processing parameters on colour stability of strawberry nectar from puree

Journal of Scientific Food Agric 2009, 89, (2009) 144 - 149

MANFRED GÖSSINGER, STEFAN MORITZ, MONIKA HERMES, SILVIA WENDELIN, HANNES SCHERBICHLER, HEIDRUN HALBWIRTH, KARL STICH, EMMERICH BERGHOFER

- Effects of pre-freezing, puree content and pasteurisation regime on colour stability of strawberry nectar made from puree
 Journal of Food Engineering 90 (2009) 171 - 178
 MANFRED GÖSSINGER, THOMAS ULLRAM, MONIKA HERMES, SILVIA WENDELIN, STEFANIE BERGHOLD, HEIDRUN HALBWIRTH, KARL STICH and EMMERICH BERGHOFER
- Farbstabilisierung bei Erdbeerprodukten
 S 138 - 140
 M. GÖSSINGER, S. MORITZ, M. HERMES, T. ULLRAM, F. MAYER, S. WENDELIN & E. BERGHOFER
- Fünf Jahre Erfahrung mit automatisierten Destillatuntersuchungen mittels FTIR im Rahmen der Destillata
 63. ALVA Jahrestagung 2008 Raumberg-Gumpenstein
 S 112 - 113
 VERONIKA SCHOBER
- B induced changes of phenol composition and antioxidant activity in black currant fruit (*Ribes nigrum L.*)
 Journal of Applied Botany and Food Quality 81, 140 – 144 (2007)
 S. HUYSKENS-KEIL, I. EICHHOLZ, L.W. KROH, S. ROHN
- UV - Möglichkeiten und Grenzen der Korrelation von analytischen Kenndaten und sensorische Beurteilung bei Obstbränden
 63. ALVA Jahrestagung 2008 Raumberg-Gumpenstein
 S 109 - 111
 WALTER BRANDES, MARIO KARNER & REINHARD EDER
- Vergleich gesundheitsrelevanter Inhaltsstoffe in Apfelsäften aus biologischer bzw. konventioneller Produktion
 Mitt. Klosterneuburg 57(2007): 108 - 115
 L. GARNWEIDNER, E. BERGHOFER, S. WENDELIN, V. SCHOBER u. R. EDER
- Einfluss verschiedener Parameter bei der Ernte und Verarbeitung von Obstmaischen auf den Methanolgehalt sowie auf sensorische Parameter von Obstdestillaten
 Mitt. Klosterneuburg 57(2007): 94 - 107
 G. KRAPPENBAUER, H. SÄMANN, M. KARNER U. M. GÖSSINGER
- Wichtige Aromastoffe in Obstdestillaten und deren Einfluss auf die sensorische Bewertung
 Mitt. Klosterneuburg 57(2007): 6 - 82
 W. BRANDES, M. KARNER U. R. EDER
- Einfluss verschiedener Parameter während der Einmischung und Gärung auf die Methanolgehalte in Obstmaischen
 Mitt. Klosterneuburg 56(2006): 46 - 53
 M. GÖSSINGER, G. KRAPPENBAUER, H. SÄMANN, St. HICK u. M. Karner
- Lagerungsbedingte Veränderungen der Zusammensetzung von Früchten und Maischen des Schwarzen Holunders (*Sambus nigra L.*)
 Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 118 - 126
 H. PEYERL; K. KORNTHEUER, S. WENDELIN, R. BAUMANN und R. EDER
- Geschwindigkeitsbestimmende Parameter und sensorischer Einfluss der 1,1-Diethoxyethanbildung während der Lagerung von Destillaten
 Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 76 - 84
 W. BRANDES, M. KARNER und R. EDER
- Qualitative und quantitative Analyse von phenolischen Verbindungen in Holundersäften
 Ernährung/Nutrition, Vol 30 Nr. 10 2006, S 409 - 415
 M. NAGL, R. EDER, S. WENDELIN, G. REICH, G. SONTAG
- The relationship between sensory quality and volatile compounds in raw juice processed from elderberries (*Sambucus nigra L.*)
 Eur. Food Res. Technol. (2005) 221:244-254
 DOI 10.1007/s00217-005-1141-4
 K. KAACK, L.P. CHRISTENSEN, M. HUGHES, R. EDER
- Einfluss verschiedener Bewirtschaftungssysteme auf ausgewählte Qualitätsparameter der Erdbeere
 ALVA Jahrestagungsband: 2006 in St. Pölten. S 150 – 152
 BARBARA MELTSCH, SILVIA WENDELIN, REINHARD EDER, KAROLINE JEZIK & HERBERT KEPPEL
- 1,1-Diethoxyethanbildung während der Destillatlagerung – Parameter und Geschwindigkeit
 ALVA Jahrestagungsband: 2002 in Klosterneuburg. S 25 – 27
 WALTER BRANDES, MARIO KARNER, REINHARD EDER
- Technologische Möglichkeiten zur Reduktion des Methanolgehaltes von Obstdestillaten
 ALVA Jahrestagungsband: 2005 in Linz. S 22 - 24
 M. GÖSSINGER, G. KRAPPENBAUER, H. SÄMANN, T. NEURURER, S. HICK, W. BRANDES, M. KARNER
- Lagerungsbedingte Veränderungen der Zusammensetzung von Früchten und Maischen des Schwarzen Holunders (*Sambus nigra L.*)

Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 118 - 126
H. PEYERL; K. KORNTHEUER, S. WENDELIN,
R. BAUMANN und R. EDER

Pigments

In: Nollet, L. Food Analysis by HPLC. Second Edition Revised and Expanded,
p. 805-877. New York, Basel: Marcel Dekker Inc., 2004
REINHARD EDER

Innere Fruchtqualität der Apfelsorten "Jonagold", "Pinova" und "Topaz" bei
biologischer und integrierter Produktion

Mitt. Klosterneuburg 54 (2004): 56 - 62
G. LAMPRECHT, L. WURM und R. EDER

Bestimmung von Lektinen in Beeren des Schwarzen Holunders (*Sambus nigra*)

Teil 2: Zusammenhang zwischen Reifestadium und Lektinengehalt

Mitt. Klosterneuburg 54 (2004): 3 - 11
R. EDER, H. SCHENKERMAYR, K. KAACK und E. STAUDACHER

Bestimmung von sortentypischen Aromastoffen in „Williams Christ“-Bränden
und deren Destillationsverhalten

Mitt. Klosterneuburg 53 (2003): 103 - 112
W. BRANDES, M. KARNER und R. EDER

Farbstoffe in Obst, Wein und Gemüse, in vielerlei Hinsicht wertvoll

ALVA Jahrestagungsband: 2002 in Klosterneuburg, S 17 - 19
REINHARD EDER

Qualitätsmessung bei Birnendestillaten mittels Gaschromatographie

Obst 5/2002, S 4 - 9
Mag. W. BRANDES, Ing. R. BAUMANN und DI R. EDER

Einfluss unterschiedlicher Stickstoffgehalte im Boden auf den

Gehalt verschiedener biogener Amine bei Apfel

Mitt. Klosterneuburg 51 (2001): S 148 - 162
STEFAN MADER und WALTER BRANDES

Pigments

In: Nollet, L. Food Analysis by HPLC. Second Edition Revised
and Expanded, p. 825-880. New York, Basel: Marcel Dekker Inc., 2000
REINHARD EDER

Beiträge zur Vogelbeere

aus: Berichte aus der bayerischen Landesanstalt für Wald und Forstwirtschaft
Nr. 17, September 1998, S 73 - 80

Weinbauliche, technologische und mikrobiologische Einflüsse
auf die Resveratrolgehalte in Trauben und Weinen.

5. Int. Symposium. Innovationen in der Kellerwirtschaft.
Stuttgart vom 11.-12.5.1998, S 306-317.
EDER REINHARD

Changes of anthocyanin content during production of concentrated
juice and nectar from black currant

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON
NATURAL COLORANTS For Food, Nutraceuticals, Beverages,
Confectionery & Cosmetics, Princeton, USA, 19-22 APRIL 1998
REINHARD EDER

Phenole in Früchten, Saft und Wein und ihre Bedeutung für die Gesundheit

International Symposium Fruit and Wine, Portoroz, Slowenien,
18-20 März 1998, Proceedings Portoroz 1998, S 20 - 24
REINHARD EDER

The effect of fermentation, storage and fining on the content of
hydroxycinnamoyltartaric acids and on browning of Pinot blanc wines

Vitic. Enol. Sci.53 (2), 87-94 (1998)
URSA VRHOVSEK, SILVIA WENDELIN

Changes of anthocyanin content and profile during processing
and storage of elderberry juice and nectar

Flair-Flow Europe Symposium on polyphenols and anthocyanins
as food colorants and antioxidants. Universität Wien, Institut für
Analytische Chemie, 15. November 1996
REINHARD EDER

Pigments

In: Nollet, L. (ed.). Handbook of Food Analysis. Volume 1,
p. 937-1014. New York, Hong Kong, Basel: Marcel Dekker Inc., 1996.
REINHARD EDER

Degradation kinetics of anthocyanins in concentrated juices of blackcurrant (*Ribes nigrum L.*).

Polyphenols Communications, Bordeaux, 15-18. Juli 1996, p. 119
REINHARD EDER

Anthocyanin losses and color changes during production of concentrated juice and nectar of elderberry and black currant

Vortragsband, IUFoST World Congress (Budapest, 1995)
REINHARD EDER und JOSEF WEISS

Bestimmung von Patulin in Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten mittels HPLC

Mitt. Klosterneuburg 44 (1994): 64-69.
REINHARD EDER, EDUARD SINKEWITSCH, SILVIA WENDELIN
und JOSEF BARNA

Biogene Amine in Fruchtsäften

Mitt. Klosterneuburg 43 (1993): 101-106
ERWIN MAXA und WALTER BRANDES

Einfluß der Varietät und der Maischebehandlung auf die Alkoholausbeute und Gärungsnebenprodukte bei Ebereschen

Kleinbrennerei 45/1 (1993):5-11 (Deutschland)
REINHARD EDER, RENATE KACHLGRUBER, SILVIA WENDELIN
und JOSEF BARNA

Anbau und Verarbeitung der Eberesche mit besonderer Berücksichtigung der Inhaltsstoffe

In ALBRECHT (Editor): Anbau und Verwertung von Wildobst. Seite 129-139,
Braunschweig: Bernhard Thalacker Verlag, 1993 (Deutschland)
REINHARD EDER

Bericht über die 2. Wildfrüchttagung in Bad Neuenahr-Ahrweiler, BRD.

Besseres Obst 3:31-31; 4:10-11; 5:23-24; 7:18-19 (1992)
REINHARD EDER

Bericht über die 2. Wildfrüchttagung in Bad Neuenahr-Ahrweiler, BRD.

Selektion, Anbau und Verarbeitung von Ebereschen mit besonderer Berücksichtigung der Inhaltsstoffe

Tagungsband, S 24 - 34(1992)
REINHARD EDER

Anbau und Verarbeitung von Eberesche ein Beispiel aus Österreich

Gartenbau Magazin 7 (1992): 41-42 (Deutschland).
REINHARD EDER

Untersuchungen über den Einfluß der Varietät und der Maischebehandlung auf die Alkoholausbeute und Gärungsnebenprodukte bei Ebereschen.

Mitt. Klosterneuburg 42 (1992): 125-133.
REINHARD EDER, RENATE KACHLGRUBER, SILVIA WENDELIN
und JOSEF BARNA

Die Bedeutung der Anthocyane für die Farbe von Früchten und deren Verarbeitungsprodukten

Besseres Obst 22/6 (1991)
REINHARD EDER.

Vergleich der chemischen Zusammensetzung von süßen und

bitteren Ebereschenfrüchten (*Sorbus aucuparia L.*).

Mitt. Klosterneuburg 41 (1991): 168-173.
REINHARD EDER, RENATE KACHLGRUBER, SILVIA WENDELIN,
MANFRED PASTLER und JOSEF BARNA

Selektion, Anbau und Verarbeitung von Eberesche mit besonderer

Berücksichtigung der Inhaltsstoffe

Vortragsband der 2. Wildfrüchttagung, - Apfelbeere, Eberesche und
Sanddorn, Bad Neuenahr-Ahrweiler, 1991
REINHARD EDER

Konstruktion von Plasmiden zur Herstellung von Plum-Pox-Virus-spezifischen Nukleinsäuresonden

Mitt. Klosterneuburg 40 (1990): 88-92.
HIMMLER GOTTFRIED, REINHARD EDER, REGNER FERDINAND,
STEINKELLNER HERTHA, MATTANOVICH DIETMAR,
LAIMER MARGIT; und KATINGER W.D.

Einfluss ausgewählter Fungizide auf Milchsäurebakterien

Mitt. Klosterneuburg 58 (2008): 23 - 27

A. NEUBURGER, B. SCHILDBERGER, S. KRIEGER-WEBER; W. KNEIFEL u. K. MANDL

Airborne fungal microflora of selected types of wine-cellars in Austria

Mitt. Klosterneuburg 58 (2008): 17 - 22

A. CLEMENZ, K. STERFLINGER, W. KNEIFEL u. K. MANDL

Die richtige Hefe für typische Grüne Veltliner?

Der Winzer – 06 / 2008, S 9 – 12

ANDREAS CLEMENZ u. KARIN MANDL

Die richtige Hefe für Ihren Apfelwein

Obst 07 / 2008, S 20 – 23

D. SCHATTAUER, M. GÖSSINGER u. K. MANDL

Molecular profiling of yeasts isolated during spontaneous fermentations of Austrian wines.

FEMS Yeast Res. 2008 – PubMedRes ...S 1

LOPANDIC K, TIEFENBRUNNER W, GANGL H, MANDL K, BERGER S, LEITNER G, ABD-ELLAH GA, QUEROL A, GARDNER RC, STERFLINGER K, PRILLINGER H.

PNA eine neu etablierte Methode in Klosterneuburg für Brettanomycesdiagnostik

63. ALVA Jahrestagung 2008 Raumberg-Gumpenstein

S 120 - 122

KARIN MANDL & EVA VOGL

Identifizierung relevanter Essigsäurebakterien im Wein

Poster u. Vortrag, 9. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, Chiemsee

VAAM, 21. -23. März 2007

KARIN SILHAVY, MARTIN DOPPELREITER, PETER STADLWIESER, KARIN MANDL

Das HACCP System und der Abfüllprozess, ein bedeutender kritischer

Kontrollpunkt in der Weinbereitung

O.I.V. Budapest, Juni 2007

SABINE RYBACK; WOLFGANG KNEIFEL; KARIN MANDL

Hybridzüchtung bei Weinhefen

ALVA, 2007, 21. – 22. Mai, Burg Schleining

S 146

KARIN MANDL, MARTIN DOPPELREITER

Guter Schimmel – Böser Schimmel, Das heimliche Leben im Keller

Der Winzer – 01 / 2007, S 9 – 12

ANDREAS CLEMENZ u. KARIN MANDL

Der Wildhefe auf der Spur

Der Winzer – 12 / 2007, S 6 - 7

EVA VOGL u. KARIN MANDL

Unkrautflora von der Bewirtschaftungsform abhängig

Der Winzer – 06 / 2007, S 22 – 24

DI BARBARA SCHILDBERGER, ANDREAS ANDERL U. WERNER HUBER

- Unkrautflora von der Bewirtschaftungsform abhängig
Der Winzer – 06 / 2007, S 22 – 24
DI BARBARA SCHILDBERGER, ANDREAS ANDERL U. WERNER HUBER
- Kombinierter Blattdünger- und Pflanzenschutzmitteleinsatz
Der Winzer – 05 / 2007, S 25 – 27
DI BARBARA SCHILDBERGER, BARBARA RESCH
- Investigation of possible herbicide damage in the Austrian viticulture
Aus: OIV KONGRESS 2007 Budapest
B. SCHILDBERGER, K. HANAK u. F. REGNER
- Einfluss ausgewählter fungizider Wirkstoffe auf das Wachstum von Hefen
Mitt. Klosterneuburg 57 (2007): 123 - 128
B. SCHILDBERGER, R. RÜTTGER u. K. MANDL
- Verträglichkeit von Pflanzenschutzmitteln mit Blossom Protect fb:
Wenige Fungizide sind geeignet
Besseres Obst 4 / 2007, S 6 - 7
HÖFLER MATTHIAS, DI SCHILDBERGER BARBARA U.
DR. RÜHMER THOMAS
- Guter Schimmel – Böser Schimmel, Das heimliche Leben im Keller
Der Winzer – 01 / 2007, S 9 – 12
ANDREAS CLEMENZ u. KARIN MANDL
- Hinweise für die Praxis
Der Winzer – 07 / 2006, S 18 - 20
DI B. SCHILDBERGER
- Hefetoxische Wirkung von Fungiziden?
Der Winzer – 07 / 2006, S 10 - 11
R. RÜTTGER, T. MANTLER u. DI B. schildberger
- Steinobststerben durch Bakterienbrand?
Obst 5/2006, S 6 - 7
BARBARA SCHILDBERGER
- Gesunde Marillen trotz Monilia-Erkrankung
Obst 4/2006, S 7 - 9
BARBARA SCHILDBERGER
- Beobachtungen über das Auftreten von Pflirsichwickler und Pflirsichmotte im österreichischen Obstbau
Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 244 - 251
B. SCHILDBERGER, F. POLESNY u. O. RUPF
- Richtiger Herbizideinsatz im Weinbau; Mittelwirkung und Schadensvermeidung
Der Winzer – 03 / 2006, S 14 - 17
BARBARA SCHILDBERGER
- Stolbur-Phytoplasmen – eine existenzielle Bedrohung für den heimischen Weinbau?
M. RIEDLE-BAUER, G. LEITNER, K. HANAK, H. GAngl, B. SCHILDBERGER, F. REGNER u. W. TIEFENBRUNNER
- Rebkrankheiten bereits am Winterholz erkennbar!
Der Winzer – 12 / 2005, S 12 - 15
BARBARA SCHILDBERGER
- Der Pflirsichwickler – Schaderreger mit Bedeutung
Obst 3/2002, S 4 - 5
BARBARA SCHILDBERGER
- Acetobacter tropicalis* in spontaneously fermented wines with vinegar
fermentation in Austria
Mitt. Klosterneuburg 56 (2006): 102 - 107
KARIN SILHAVY u. KARIN MANDL
- A genetic map of Welschriesling x Sirius for the identification of magnesium-deficiency by QTL analysis
S 1 – 17; und auch Verlag Springer Niederlande, ISSN 0014-2336 (Paper) ...
KARIN MANDL, JOSE-LUIS SANTIAGO, ROBERT HACK, ADEL FARDOSSI
FERDINAND REGNER

Molekularbiologische Charakterisierung von Reinzuchthefen für die Weinbereitung

ALVA 2005 in Oberösterreich 23. – 25. 5. 2005: S 183 - 185
PETER STADLWIESER, KARIN SILHAVY, MARTIN DOPPELREITER,
KARIN MANDL

Identifizierung relevanter Essigsäurebakterien im Wein

ALVA 2005 in Oberösterreich 23. – 25. 5. 2005: S 180 - 182
KARIN SILHAVY, MARTIN DOPPELREITER, PETER STADLWIESER, KARIN MANDL

Einfluss chemischer Wirkstoffe aus dem Pflanzenschutzmittelbereich auf verschiedene Hefen

ALVA 2006 in St. Pölten 22. – 23. 5. 2006: S 178 - 179
RUDOLPH RÜTTGER, KARIN MANDL, BARBARA SCHILDBERGER

Einfluss chemischer Wirkstoffe aus dem Pflanzenschutzmittelbereich auf verschiedene Hefen

ALVA 2006 in St. Pölten 22. – 23. 5. 2006: S 155 - 158
BARBARA SCHILDBERGER, THOMAS MANTLER, RUDOLPH RÜTTGER, KARIN MANDL

Charakterisierung von kommerziellen Hefen mittels molekularbiologischer Techniken

ALVA 2006 in St. Pölten 22. – 23. 5. 2006: S 147 - 149
KARIN MANDL, PETER STADLWIESER, KARIN SILHAVY

Beobachtungen über das Auftreten von Pflirsichwickler und Pflirsich motte im österreichischen Obstbau

Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 244-251
B. SCHILDBERGER, F. POLESNY, O. RUPF

Richtiger Herbizideinsatz im Weinbau

Der Winzer 3 (2006): S 14 – 17
B. SCHILDBERGER

Mikrobiologische Beurteilung der Weinabfüllung in Hinblick auf Etablierung eines Qualitätsmanagementsystems mit HACCP

Mitt. Klosterneuburg 55 (2005): 239-243
S. RYBACK, W. KNEIFEL und. K. MANDL

Schäden abschätzen: Rebkrankheiten bereits am Winterholz erkennbar!

Der Winzer 12 (2005): S 12 – 15
B. SCHILDBERGER

Familie *Saccharomyces cerevisiae*: Brüderchen und Schwesterchen der Reinzuchthefen

Der Winzer 8 (2005): S 19 - 21
P. STADLWIESER

Gärung: Vorbeugung und Behebung von Störungen

Der Winzer 8 (2005): S 16 - 18
K. PISCHINGER

Wildhefen in der Gärung: Wichtige Helfer in der Weinproduktion

Der Winzer 8 (2005): S 14 - 15
K. MANDL

Das HACCP System und die kritischen Kontrollpunkte in der Weinbereitung

ALVA 2005 in Oberösterreich 23. – 25. 5. 2005: S 38 - 42
S. RYBACK

Von der Traube bis zum Jungwein

Der Winzer 2 (2005):
F. WALTNER u. K. MANDL

Unterlagssortenwahl als Investition in die Zukunft

Der Winzer 12 (2004): S 12 -14
ADEL FARDOSSI u. INGRID STIERSCHNEIDER

Genetic variability and incidence of systemic diseases in wild vines

(*Vitis vinifera* ssp. *silvestris*) along the Danube
Vitis 43 (2), 123 – 130 (2004)
F. REGNER, R. HACK, H. GANGL, G. LEITNER
K. MANDL a. W. TIEFENBRUNNER

Controle de la diversite des levures de la vigne a la bouteille
avec la methode pcr (polymerase chain reaction)

O.I.V. Kongress Wien 4. – 9. Juli 2004:
S. BERGER u. F. REGNER

Genetic variability and endogenous diseases of the wild vine (*Vitis vinifera* ssp. *silvestris*)
in the riparian forests near Vienna und of Lower Austria

O.I.V. Kongress Wien 2004: S 88 -89
F. REGNER, R. HACK, H. GANGL, G. LEITNER
K. MANDL a. W. TIEFENBRUNNER

Breeding strategy for efficient Mg-uptake

O.I.V. Kongress Wien 2004: S 88 -89
K. MANDL, R. HACK, F. REGNER

Einfluss des Terroirs auf Rebe und Wein

ALVA 2004: S 88 -89
ADEL FARDOSSI u. INGRID STIERSCHNEIDER

Brettanomyces - Pferdeschweißton

Der Winzer 1 (2003): 19 -21
SUSANNE BERGER

Grapevine Regional Microflora Dynamism /

Influence of *Saccharomyces cerevisiae* Yeast on Wine quality

S 1 . 9
S. BERGER, I. GAISMAYER, B. STIERSCHNEIDER u. A. FARDOSSI

Mikrobiologische Kontrolle

S 1 – 4
SUSANNE BERGER

Hefeart – Bakterien - Mikroskopie

S 1 – 8
SUSANNE BERGER

Deacidification of wine using wine yeast and bacteria starter cultures

S 1 . 7
S. BERGER, K. PISCHINGER, B. RUPP u. S. WENDELIN

Prozessorientierte Dynamik der Mikroflora während der Weinbereitung

ALVA Tagungsbericht 2003 in Klagenfurt, S 95-98
S. BERGER, K. PISCHINGER und B. RUPP

Einfluss verschiedener Hefen auf die Weinqualität –

Mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungsmethoden

AVLA Tagungsbericht 2001 in Wolfpassing, S 119- 120
SUSANNE BERGER,

Neue oenologische Verfahren und Weinqualität

Der Winzer 8 (2001): 19 -22
SUSANNE BERGER u. REINHARD EDER

Controle de la fermentation malolactique / Stabilite microbienne postfermentative
en fonction de la souche de levure et de bacteries malolactiques

Tagungsband 26. Weltkongress O.I.V in Adelaide, Australien vom 11. bis 17. Okt. 2001 S 398 . 403
S. BERGER, K. PISCHINGER, E. PAAR u. S. WENDELIN

Aspekte der Rebernahrung in der Praxis, Beratung und Forschung

Der Winzer 6 (2001): 6 - 14
ADEL FARDOSSI

Einfluss von Stressfaktoren auf die Weinrebe

Der Winzer 2 (2001): 11 - 13
ADEL FARDOSSI

Einfluss von Kaliummangel im Boden auf die Traubenqualität

ALVA Tagungsbericht 2001 in Wolfpassing, S 55 - 56
ADEL FARDOSSI

Dynamik der Aminosäuren bei der Weinbereitung

ALVA Tagungsbericht 2001 in Wolfpassing, S 195 - 196
SUSANNE BERGER

Starkes Auftreten von Kaliummangel
in verschiedenen Weinbauregionen Österreichs
Der Winzer 10 (2000): 6 – 12
ADEL FARDOSSI

Klonenvergleich mit der Rebsorte Neuburger
Der Winzer 2: 20 – 23 (2000)
ADEL FARDOSSI und INGRID STIERSCHNEIDER

Einfluss des Hefestammes und des Weinausbaus am
Geläger auf den spontanen biologischen Säureabbau
Mitteilungen Klosterneuburg 50 (2000): 182 . 201
S. BERGER, V. SCHOBER, K. KORNTHEUER u. R. EDER

Über den Einfluss unterschiedlicher Wasserversorgung auf das Wachstum
von Unterlagsrebsorten im Gefäßversuch
Mitt. Klosterneuburg 50 (2000): 3-15
ADEL FARDOSSI und INGRID STIERSCHNEIDER

Einfluss des hefeverwertbaren Stickstoffes auf die Gärung
in Mosten der Sorten *Grüner Veltliner*, *Rheinriesling*,
Welschriesling und *Neuburger*
Mitteilungen Klosterneuburg 49 (1999): 117 - 123
S. BERGER, V. SCHOBER, K. KORNTHEUER u. R. EDER

Anwendungsrichtlinie für Kompost aus biogenen Abfällen in der Landwirtschaft
BMLF, Fachbeirat für Bodenfruchtbarkeit und Bodenschutz,
Geschäftsstelle: Bundesamt und Forschungszentrum f. Landwirtschaft,
Institut für Bodenwirtschaft, 1999)
PFUNDTNER E. et al. u. a. ADEL FARDOSSI

Einfluss von drei verschiedenen Unterlagen und zwei Erziehungssystemen
auf die Leistung der Rebsorte *Grüner Veltliner* in Klosterneuburg
Mitt. Klosterneuburg 49 (1999): 57-64
WILHELM WUNDERER, ADEL FARDOSSI und
JOSEF SCHMUCKENSCHLAGER

Vergleich von Klonen der Rebsorte *Neuburger*
Mitt. Klosterneuburg 49 (1999): 8-13
WILHELM WUNDERER, ADEL FARDOSSI und
JOSEF SCHMUCKENSCHLAGER

Leistungsprüfung der Sorte *Sauvignon Blanc (Muskat Sylvaner)* auf verschiedenen Unterlagen
Mitt. Klosterneuburg 49 (1999): 1-7
WILHELM WUNDERER, ADEL FARDOSSI und BERNHARD SCHMUCKENSCHLAGER

Begrünung im Weinbau
XII. Kolloquium des Internat. Arbeitskreises v. 26. – 29. Aug. 1998
in Vogtsburg-Oberrotweil im Kaiserstuhl und Sigolsheim/Elsaß: 66- 76
W. WUNDERER u. ADEL FARDOSSI

Über das Auftreten von Nekrosen an schrotkorngroßen Beeren der Rebsorte Welschriesling
Mitt. Klosterneuburg 48 (1998): 187 - 190
HERWIG KASERER u. ADEL FARDOSSI

Anwendungsrichtlinie für Kompost aus biogenen Abfällen in der Landwirtschaft
BMLF, Fachbeirat für Bodenfruchtbarkeit und Bodenschutz,
Geschäftsstelle: Bundesamt und Forschungszentrum f. Landwirtschaft,
Institut für Bodenwirtschaft, 1998
PFUNDTNER E. et al. u. a. ADEL FARDOSSI

Einfluss der Dauerbegrünung auf verschiedene Rebsorten im
pannonischen Trockengebiet
Der Winzer 11: 9 - 15 (1998)
WUNDERER WILHELM und ADEL FARDOSSI

Über die Wuchskraft und das Nährstoffaneignungsvermögen von 31
verschiedenen Unterlagsrebsorten in einer Schnittrebenanlage (Mustergarten)
Mitt. Klosterneuburg 48 (1998): 1 - 15
ADEL FARDOSSI, INGRID STIERSCHNEIDER und VERONIKA SCHOBER

Vorläufige Ergebnisse von Untersuchungen über die mittelfristige Wirkung
zweier Humusdünger auf Boden und Rebe
Der Weinbau: 44 - 46 (1997)
WUNDERER WILHELM und ADEL FARDOSSI

Untersuchungen über die mittelfristige Wirkung zweier Humusdünger auf Boden und Reben

Der Winzer 3: 45 - 46 (1997)

WUNDERER WILHELM und ADEL FARDOSSI

Zur Anwendung von Biokompost bei der Anzucht von Topfreben

Mitt. Klosterneuburg 47 (1997): 185 - 198

ADEL FARDOSSI, INGRID STIERSCHNEIDER und
VERONIKA SCHOBER

Einfluß verschiedener Unterlagsorten auf die Mg-Ernährung der
Sorte *Welschriesling*

Mitt. Klosterneuburg 46 (1996): 221-231

ADEL FARDOSSI, VERONIKA SCHOBER und
BERNHARD SCHMUCKENSCHLAGER

Einfluß der Dauerbegrünung auf den Ernährungszustand
verschiedener Rebsorten

Mitt. Klosterneuburg 46 (1996): 152-161

ADEL FARDOSSI, WILHELM WUNDERER, CHRISTINE MAYER,
VERONIKA SCHOBER und SWINDA MAYER

Über die Substanzbildung und Nährstoffverteilung bei Einaugenstecklingen
von verschiedenen Unterlagsreben und Edelsorten

Mitt. Klosterneuburg 46 (1996): 141-151

ADEL FARDOSSI, VERONIKA SCHOBER und SWINDA MAYER

Über die Einlagerung von Mineralstoffen im einjährigen Holz verschiedener Unterlagsrebsorten

Mitt. Klosterneuburg 46 (1996): 97-104

ADEL FARDOSSI, CHRISTINE MAYER, VERONIKA SCHOBER und
SWINDA MAYER

Bestandsaufnahme und Mineralstoffgehalte von Unkrautpflanzen einer
Rebanlage in Klosterneuburg

Mitt. Klosterneuburg 46 (1996): 41-51

ADEL FARDOSSI, CHRISTINE MAYER, VERONIKA SCHOBER und
SWINDA MAYER

Einfluß verschiedener Unterlagsorten auf Wachstum, Nährstoffgehalt der
Blätter und Mostqualität der Sorte *Grüner Veltliner*

Mitt. Klosterneuburg 45 (1995): 3-15

ADEL FARDOSSI, WALTER BRANDES und CHRISTINE MAYER

Über die Nährstoffeffizienz von Unterlagsrebsorten

Mitt. Klosterneuburg 44 (1994): 117-126

ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE MAYER und
RENATE KALCHGRUBER

Untersuchungen über das Nährstoffaneignungsvermögen von Klonen
verschiedener Rebsorten in den Jahren 1991 und 1992

Mitt. Klosterneuburg 44 (1994): 77-90

ADEL FARDOSSI, WILHELM WUNDERER, ELFRIEDE HEPP,
CHRISTINE MAYER und RENATE KALCHGRUBER

Einfluss verschiedener Bodenbewirtschaftungssysteme auf Ertragsleistung
und Nährstoffversorgung der Weinrebe in den Jahren 1991 und 1992

Mitt. Klosterneuburg 43 (1993): 194-200

ADEL FARDOSSI, WILHELM WUNDERER, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE
MAYER und RENATE KALCHGRUBER

Vergleichende Untersuchungen zum Ernährungszustand der Rebsorte *Traminer*
in Abhängigkeit von Unterlagsorten und Edelreisklonen

Mitt. Klosterneuburg 43 (1993): 189-193

ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE MAYER und
RENATE KALCHGRUBER

Vergleichende Untersuchungen zur Nährstoffaufnahme mit Stecklingen der
Rebsorte *Traminer* in Abhängigkeit von Unterlagsorten und Edelreisklonen in Wasserkultur

Mitt. Klosterneuburg 43 (1993): 153-159

ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE MAYER und
RENATE KALCHGRUBER

Ökologisch orientierte Bodenpflege und Düngung im Qualitätsweinbau

BMLF, Fachbeirat für Bodenfruchtbarkeit und Bodenschutz,

Geschäftsstelle: Bundesanstalt für Bodenkultur, Ratgeber für die Praxis, 1992

BAUER et al. u. a. ADEL FARDOSSI

Untersuchungen über die Auswirkungen eines typischen Chlorosestandorts auf die Lebensdauer, Wachstum, Ertrag und Ernährungszustand von Weinreben
Mitt. Klosterneuburg 42 (1992): 139-147
ADEL FARDOSSI, JOSEF BARNA, CHRISTINE MAYER und
RENATE KALCHGRUBER

Erste Erfahrungen mit der Zwischenveredelung bei Weinreben
Mitt. Klosterneuburg 42 (1992): 91-101
ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE MAYER und
RENATE KALCHGRUBER

Über den Einfluss verschiedener Unterlagssorten auf Wachstum, Ertrag, Mostqualität und Ernährungszustand der Edelsorte *Neuburger* (*Vitis vinifera L. ssp.*) im dritten Standjahr
Mitt. Klosterneuburg 42 (1992):47-57
ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE MAYER und
RENATE KALCHGRUBER

Über die Wirkung organischer Handelsdünger auf die Nährstoffaufnahme durch die Rebe im Gefäßversuch mit Rebschulboden
Mitt. Klosterneuburg 41 (1991): 221-227
ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE MAYER und
RENATE KALCHGRUBER

Untersuchungen über den Einfluß verschiedener Unterlagssorten auf die Nährstoffgehalte bei *Grünem Veltliner* im Gefäßversuch
Mitt. Klosterneuburg 41 (1991): 137-142
ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE MAYER und
RENATE KALCHGRUBER

Unterlagsrebsorten im Vergleich
Weinwirtschaft Anbau 7: 21 – 23 (1990)
ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE MAYER und
SILVIA WENDELIN

Untersuchungen über die Auswirkungen des Mineralstoffgehaltes im Rebholz auf Sproß- und Wurzelentwicklung von Einaugenstecklingen
Mitt. Klosterneuburg 40 (1990):235-240
HERWIG KASERER, ADEL FARDOSSI und JOSEF BARNA

Vergleichende Untersuchungen über die Nährstoffaufnahme durch die Unterlagsrebsorten *Kober 5BB*, *SO4* und *Fercal* im Gefäßversuch
Mitt. Klosterneuburg 40 (1990): 147-151
ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP, CHRISTINE MAYER und SILVIA WENDELIN

Untersuchung über die vegetative und generative Entwicklung von in Hydrokultur herangezogenen Pfropfreben der Sorte *Grüner Veltliner* und *Kober 5BB* im dritten Standjahr (1987-1989)
Mitt. Klosterneuburg 40 (1990): 99-104
ADEL FARDOSSI, ELFRIEDE HEPP und RENATE KALCHGRUBER

Einfluß von organischen Substanzen auf die Nährstoffaufnahme durch die Weinrebe im Gefäßversuch
Mitt. Klosterneuburg 40 (1990): 60-67
ADEL FARDOSSI, JOSEF BARNA, ELFRIEDE HEPP,
CHRISTINE MAYER und SILVIA WENDELIN

Untersuchungen über den Einfluss steigender Zinkgaben in reiner Nährlösung, Perlit und Leca-Ton auf die Nährstoffaufnahme durch die Weinrebe
Mitt. Klosterneuburg 39 (1989):110-116
ADEL FARDOSSI, JOSEF BARNA und ELFRIEDE HEPP

Untersuchungen über das Auftreten von Chlorose bei Reben unter besonderer Berücksichtigung des Zinkgehaltes im Boden
Mitt. Klosterneuburg 39 (1989):52-61
ADEL FARDOSSI, JOSEF BARNA und ELFRIEDE HEPP

Untersuchungen über die Zusammenhänge zwischen Mn-Aufnahme und Chlorose bei *Vitis vinifera L.*
Mitt. Klosterneuburg 38 (1988): 39-47
ADEL FARDOSSI, GERTRUDE MAYER und JOSEF BARNA

Ergebnisse von Untersuchungen über die Heranzucht von Pfropfreben in Wasserkultur
Mitt. Klosterneuburg 37 (1987): 245-250
ADEL FARDOSSI und JOSEF SCHMUCKENSCHLAGER