

MITTEILUNGEN KLOSTERNEUBURG

Rebe und Wein, Obstbau und Fruchteverwertung

Jahresinhaltsverzeichnis 2006

Originalarbeiten

FAUHL, C.: Measurement uncertainty in wine appreciation	3
FISCHERLEITNER, E. und EDER, R.: Nachweis von Ovalbuminrückständen im Wein mittels Elektrophorese und Western Blotting	94
FLAK, W., TSCHKEIK, G., KRIZAN, R. und WALLNER, E.: Die Auswirkungen einer koordinierten Weinbereitung auf die Qualität von Weinen der Sorte 'Welschriesling' mit der Herkunftsbezeichnung „Burgenland-Leithagebirge“	14
FLAK, W., KRIZAN, R., KUTSCHER, W., STURM, P., TSCHKEIK, G. und WALLNER, E.: Beitrag zur näheren Charakterisierung von Rotweinen aus dem Weinbaugebiet Mittelburgenland. Teil 1: 'Blaufränkisch' und 'Zweigelt'	129
FREI, A., PORRET, N.A., FREY, J.E. and GAFNER, J.: Identification and characterization of Swiss grapevine cultivars using microsatellite markers	147
GANGL, H., HACK, C. und TIEFENBRUNNER, W.: Nachweisbarkeit von Rebvirose mittels ELISA in Abhängigkeit vom Reborgan	171
GANGL, H., LEITNER, G., RIEDLE-BAUER, M., KÜHRER, E. und TIEFENBRUNNER, W.: Reberkrankung mit auf den Traubenbereich begrenzter Symptomatik - die Frage nach Pathogenen und Vektoren (Kurzbericht)	64
GANGL, H., LEITNER, G. und TIEFENBRUNNER, W.: Rebschädigende Viren, Bakterien und bodenbürtige Vektoren in den donaunahen österreichischen Weinbaugebieten zwischen Krems und Wien	116
GOLIŠ, J., LACNÝ, Z., NĚMCOVÁ, A., STURM, P., TSCHKEIK, G. and ČANĚK, A.: Release of anaerobic metabolites from intact sweet cherries stored in low oxygen atmospheres	157
GÖSSINGER, M., KRAPPENBAUER, G., SÄMANN, H., HICK, S. und KARNER, M.: Einfluss verschiedener Parameter während der Einmischung und Gärung auf die Methanolgehalte in Obstmaischen	46
GÖSSINGER, M., LEINDL, G., STEIDL, R., WENDELIN, S., FISCHERLEITNER, E. und SCHOBER, V.: Untersuchungen zur Böckervermeidung im Zuge der Weißweinerstellung	224
HERBINGER, K., DORRER, D., GRUBER, E., KEPPEL, H. und GRILL, D.: Bekanntheit und Kundenakzeptanz alter Apfelsorten	108
KRAPPENBAUER, G., KINNER, M., SÄMANN, H. und GÖSSINGER, M.: Einfluss der thermischen Stabilisierung naturtrüber Säfte auf qualitative und sensorische Parameter	235
LINSENMEIER, A. und LÖHNERTZ, O.: Einfluss der Stickstoffdüngung auf Wuchs, Ertrag, Most- und Weinqualität der Sorte 'Riesling' in einem zwanzigjährigen Langzeitversuch I: Vom Boden zum Blatt	199
LINSENMEIER, M., RAUHUT, D., DIEHL, H., SCHUBERT, S., und LÖHNERTZ, O.: Einfluss unterschiedlicher Stickstoffversorgung auf Aromastoffgehalte und Aromaqualität von Weinen der Sorte 'Riesling'	84
MEHOFER, M. und REDL, H.: Bodenpflege in Hinblick auf Stickstoffmobilisierung und Nährstoffversorgung der Rebe auf einem Lössbodenstandort	69
MEHOFER, M., SCHMUCKENSCHLAGER, J., SCHMUCKENSCHLAGER, B. und REGNER, F.: Der Einfluss der Standweite auf Triebwachstum, Ertrag und Traubenqualität bei der Rebsorte 'Grüner Veltliner'	193
OTREBA, J.B., BERGHOFER, E., WENDELIN, S. und EDER, R.: Polyphenole und antioxidative Kapazität in österreichischen Weinen aus konventioneller und biologischer Traubenproduktion	22

POUR NIKFARDJAM, M., GAÁL, K. and TESLÁK, P.: Grapevine flower treatment with gibberellic acid (GA ₃) increases o-aminoacetophenone (AAP) content in some <i>Vitis vinifera</i> L. wines	124
POURTCHEV, P.: Ontogenetic changes in the root system of grapevines	54
PUNTIGAM, B., WENDELIN, S., LINDNER, H. und EDER, R.: Entwicklung einer hautstraffenden Creme mit Zusatz von phenolreichen Extrakten aus Produkten der Rebsorte 'Blauer Wildbacher'	179
RIEDLE-BAUER, M., TIEFENBRUNNER, W., OTREBA, J., HANAK, K., SCHILDBERGER, B. and REGNER, F.: Epidemiological observations on Bois Noir in Austrian vineyards	166
SILHAVY, K., BERGER, S., MANDL, K., HACK, R. and REGNER, F.: Microsatellite analysis of commercial wine yeast strains	140
SILHAVY, K. and MANDL, K.: <i>Acetobacter tropicalis</i> in spontaneously fermented wines with vinegar fermentation in Austria	102
STADLWIESER, P., DOMIG, K.J., KÖGLER, B., KNEIFEL, W., SILHAVY, K. und MANDL, K.: Biochemische und molekularbiologische Charakterisierung von Reinzuchthefen für die Weinbereitung	213
WURM, L.: Einfluss von Erziehungssystem, Sorte und Pflegeintensität auf Fruchtbarkeit, Fruchtqualität und Baumgesundheit bei Marille	33

Sachverzeichnis

Acetobacter tropicalis	102	Karyotypisierung, Reinzuchthefen	213
Antioxidantien, biologischer Weinbau	22	Kundenakzeptanz, Apfelsorten	108
Apfelsorten	108	Lagerung, Ethanol, Acetaldehyd, Kirsche	157
Aromaprofil, Herkunft, Data mining, Grüner Veltliner	193	Lysozym, Böckser, Weißwein	224
Aromasubstanzen, Stickstoff, Riesling.....	84	Messunsicherheit, Weinanalyse	3
Bakteriosen, Virose, Rebe.....	116	Naturtrüber Apfelsaft, HKZE	235
Biologischer Weinbau, Antioxidantien	22	Obstbrand, Maischebehandlung, Enzympräparate	46
Blattanalyse, Blutungssaft, Stickstoffdüngung, Rebe	199	Ovalbumin, Eiklarschnung, Wein	94
Blaufränkisch, Zweigelt, Sortenbestimmung	129	Rebe, Wurzelsystem	54
Böckser, Lysozym, Weißwein	224	Reinzuchthefen, Karyotypisierung	213
Bodenbearbeitung, Löss, Stickstoff, Rebe	69	Schwarzholzkrankheit, Rebe	166
Bois noir, Rebe	166	Sortenidentifizierung, Rebe, Schweiz	147
CA-Lagerung, Ethanol, Acetaldehyd, Kirsche	157	Standweite, Traubenqualität, Ertrag, Rebe	193
Eiklarschnung, Ovalbumin, Wein	94	Stickstoff, Aromasubstanzen, Riesling	84
ELISA, Virusnachweis, Rebe	171	Stickstoff, Löss, Bodenbearbeitung, Rebe	69
Enzympräparate, Maischebehandlung, Obstbrand	46	Stickstoffdüngung, Blutungssaft, Blattanalyse, Rebe ..	199
Erziehung, Baumgesundheit, Fruchtqualität, Marille ...	33	Traubenwelke, Rebe	64
Essigsäurebakterien, Acetobacter tropicalis, Wein	102	Trester, Geläger, Rotwein, Hautcreme	179
Fruchtqualität, Erziehung, Marille	33	UTA, Gibberellinsäure, Rebe	124
Geläger, Trester, Rotwein, Hautcreme	179	Virose, Bakteriosen, Rebe	116
Gibberellinsäure, UTA, Rebe	124	Virose, Elisa, Rebe	171
Hefestämme, Mikrosatellitenanalyse	140	Weinanalyse, Messunsicherheit	3
Herkunftsbezeichnung, Weinbereitung, Welschriesling ..	14	Weinhefen, Mikrosatellitenanalyse	140
Hochkurzzeitheizung, Naturtrüber Apfelsaft	235	Welschriesling, Weinbereitung, Herkunftsbezeichnung ..	14
		Wurzelsystem, Rebe	54
		Zweigelt, Blaufränkisch, Sortenbestimmung	129

Subject index

Acetic acid bacteria, <i>Acetobacter tropicalis</i> , wine	102
<i>Acetobacter tropicalis</i> , wine	102
Albumen fining, ovalbumine, wine	94
Antioxidants, organic grape production	22
Apple varieties, purchase behaviour	108
Aroma compounds, nitrogen, Riesling	84
Bacterioses, viroses, vines	116
Blaufränkisch, Zweigelt, cultivar characterization	129
„Böckser“, lysozyme, white wine	224
Bois noir, vines	166
CA-storage, ethanol, acetaldehyde, sweet cherry	157
Cloudy apple juice, HTST	235
Cultivar identification, <i>Vitis vinifera</i> , Switzerland	147
Designation of origin, vinification, Welschriesling	14
ELISA, viroses	171
Enzyme preparation, mash treatment, fruit spirits	46
Fruit quality, training system, apricot	33
Fruit spirits, mash treatment, enzyme preparation	46
Gibberellic acid, untypical ageing flavour, vines	124
Grape wilt, vines	64
HTST, cloudy apple juice	235
Karyotyping, pure yeasts	213
Leaf analysis, bleeding sap, nitrogen supply, vines	199
Lees, pomace, red wine, skin cream	179
Lysozyme, „Böckser“, white wine	224
Measurement uncertainty, wine analysis	3
Nitrogen supply, bleeding sap, leaf analysis, vines	199
Nitrogen, aroma compounds, Riesling	84
Nitrogen, loess, soil management, vines	69
Organic grape production, antioxidants	22
Ovalbumine, albumen fining, wine	94
Plant density, grape quality, yield, vines	193
Pomace, lees, red wine, skin cream	179
Purchase behavior, apple varieties	108
Pure yeasts, karyotyping	213
Root system, vines	54
Soil management, loess, nitrogen, vines	69
Storage, ethanol, acetaldehyde, sweet cherry	157
Training system, tree losses, fruit quality, apricot	33
Untypical ageing flavour, gibberellic acid, vines	124
Vines, Bois noir	166
Vines, root system	54
Vinification, designation of origin	14
Viroses, bacterioses, vines	116
Viroses, Elisa, vines	171
Wine analyses, measure uncertainty	3
Yeast strains, microsatellite analysis	140
Zweigelt, Blaufränkisch, cultivar identification	129

Table des matières

<i>Acetobacter tropicalis</i> , vin	102
acide gibberellique, UTA, vigne	124
agent de collage, blanc d'œuf, ovalbumin, vin	94
analyse des fragments, souches de levure	140
analyse du vin, imprécision des mesures	3
analyse foliaire, pleurs, azote, vigne	199
anciennes variétés de pomme, comportement d'achat	108
azote, analyse foliaire, pleurs, vigne	199
azote, substances aromatiques, Riesling	84
azote, travail du sol, loess, vigne	69
bactéries acétiques, <i>Acetobacter tropicalis</i> , vin	102
bactéries, virus, vigne	116
Blaufränkisch, Zweigelt, caractérisation des cépages ..	129
Bois noir, vigne	166
capacité antioxydante, production biologique de raisins ..	22
cerise, stockage, éthanol, acétaldehyde	157
comportement d'achat, anciennes variétés de pomme ..	108
conduite, qualité des fruits, abricot	33
densité de plantation, rendement, vigne	193
désignation d'origine, vinification, Welschriesling	14
ELISA, viroses, détectabilité, vigne	171
flétrissure, vigne	64
goût d'œuf pourri, lysozyme, vin blanc	224
HTST, jus de fruits non filtré	235
identification des cépages, vigne, Suisse	147
imprécision des mesures, analyse du vin	3
jus de fruits non filtrés, HTST	235
levures sélectionnées, karyotypage	213
lie, marc de raisin, vin rouge, crèmes pour la peau ...	179
lysozyme, goût d'œuf pourri, vin blanc	224
marc de raisin, lie, vin rouge, crèmes pour la peau ...	179
ovalbumin, agent de collage, blanc d'œuf, vin	94
préparations d'enzymes, traitement de la vendange	46
production biologique de raisins, capacité antioxydante ..	22
qualité des fruits, conduite, abricot	33
souches de levure, analyse des fragments	140
stockage, éthanol, acétaldehyde, cerise	157
substances aromatiques, azote, Riesling	84
système racinaire, vigne	54
traitement de la vendange, préparations d'enzymes,	46
travail du sol, loess, azote, vigne	69
UTA, acide gibberellique, vigne	124
vigne, Bois noir	166
vigne, système racinaire	54
viroses, ELISA, détectabilité, vigne	171
virus, bactéries, vigne	116
Welschriesling, vinification, désignation d'origine	14
Zweigelt, Blaufränkisch, caractérisation des cépage ...	129