

MITTEILUNGEN KLOSTERNEUBURG

Rebe und Wein, Obstbau und Fruchteverwertung

Jahresinhaltsverzeichnis 2005

Originalarbeiten

BECKER, N. und STEINMETZ, V.: Rebenentwicklung und Traubenreife von zwölf Rebsorten unter dem Einfluss geographisch weit gestreuter Standorte	227
BRANDES, W., KARNER, M. und EDER, R.: Geschwindigkeitsbestimmende Parameter und sensorischer Einfluss der 1,1-Diethoxyethanbildung während der Lagerung von Destillaten	76
DE LA BARRA, C., HACKL, K., DÜRRSCHMID, K., EDER, R. and KULBE, K.D.: Effect of cold maceration, stem return, re-heating and mannoprotein addition on color stabilization of 'Pinot noir' wines	145
FAULAND, K., HOFER, M., HERBINGER, K., MONSCHEIN, S, KEPPEL, H. und GRILL, D.: Regionalspezifische Verbreitung alter Apfelsorten in der Steiermark - Ergebnisse von Erhebungen in Verbindung mit einem Geographischen Informationssystem (GIS)	182
FLAK, W., KRIZAN, R., STURM, P., TSCHEIK, G. und WALLNER, E.: Beitrag zur Charakterisierung von Weinen der Sorten 'Rotgipfler' und 'Zierfandler' aus dem Weinbaugebiet Thermenregion in Österreich.	129
HUBER, E., WENDELIN, S., KOBLER, A., BERGHOFER, E. und EDER, R.: Bestimmung der Phenolzusammensetzung, der sensorischen Eigenschaften und der antioxidativen Kapazität im Reifeverlauf bei vier Südtiroler Rotweinsorten	3
HUBER, E., WENDELIN, S., KOBLER, A., BERGHOFER, E. und EDER, R.: Einsatz eines optischen Sensors bei der Traubenannahme zur Ermittlung der phenolischen Qualität von Rotweintruben	201
JORDÃO, A.M., RICARDO-DA-SILVA, J. and LAUREANO, O.: Comparison of volatile composition of cooperage oak wood of different origins (<i>Quercus pyrenaica</i> vs. <i>Quercus alba</i> and <i>Quercus petraea</i>)	22
KEPPEL, H.: Einfluss verschiedener Mondphasen bei Veredlung und Auspflanzung auf die Phase des ansteigenden Ertrags beim Apfel.	57
MALÍK, F., VARGA, Š. and SLUGEŇ, D.: Evaluation of wine tasters (Technical Report)	107
MEHOFER, M., SCHMUCKENSCHLAGER, B., HANAK, K. und REGNER, F.: Auswertung von Klimadaten und Traubenreifeparametern mit dem Ziel einer Reifeproggnose im Weinbau	85
PEYERL, H., KORNTHEUER, K., WENDELIN, S., BAUMANN, R. and EDER, R.: Lagerungsbedingte Veränderungen der Zusammensetzung von Früchten und Maischen des Schwarzen Holunders (<i>Sambucus nigra</i> L.)	118
POUR NIKFARDJAM, M., GAÁL, K. and TESZLÁK, P.: Influence of grapevine flower treatment with gibberellic acid (GA ₃) on indole-3-acetic acid (IAA) contents of white wine (Technical Report)	114
POUR NIKFARDJAM, M., GASSL, K., TESLÁK, P., KRECK, M. and DIETRICH, H.: Influence of grapevine flower treatment with gibberellic acid (GA ₃) on <i>o</i> -aminoacetophenone (AAP) content and sensory properties of white wine.	189
RENNER, W., WOLF, T., EDER, R. und REGNER, F.: Ampelographische, analytische und genetische Aspekte der Rebsorte 'Blauer Wildbacher'	193
REGNER, F., STADLBAUER, A. und EISENHELD, C.: Search for molecular markers associated with resistance against powdery mildew of <i>Vitis vinifera</i> L.	67
RYBACK, S., KNEIFEL, W. und MANDL, K.: Mikrobiologische Beurteilung der Weinabfüllung in Hinblick auf Etablierung eines Qualitätsmanagementsystems mit HACCP.	239

SÁRDY, D.N. und KÁLLAY, M.: Gehalt an freien Aminosäuren und biogenen Aminen in ungarischen Mosten aus biologischer Traubenproduktion	94
SCHIEBLHOFER, H., WENDELIN, S., BRANDES, W., BERGHOFER, E. und EDER, R.: Analytische und sensorische Veränderungen von Rotwein während der Lagerung in Barriques aus französischer und burgenländischer Eiche	211
SCHIERER, K., CHRISTMANN, M., WENDELIN, S. und EDER, R.: Einfluss der Makrooxidation von Rotweinmaische auf das Gärverhalten und die Weinqualität bei der Sorte 'Rondo'.	101
SCHILDBERGER, B., POLESNY, F. und RUPF, O.: Beobachtungen über das Auftreten von Pflirsichwickler und Pflirsichmotte im österreichischen Obstbau	244
SPORNBERGER, A., STEFFEK, R. und ALTENBURGER, J.: Prüfung von Erdbeersorten auf biologisch wirtschaftenden Betrieben in Ostösterreich	32
SPORNBERGER, A., PIEBER, K. und MODL, P.: Eignung von Unterlagen für den Erwerbspfirsichanbau im pannonischen Klimagebiet bei den Sorten 'Suncrest' und 'Redcal'	161
TESZLAK, P., GAAL, K. and KOZMA, P.: Preliminary results of investigations into photosynthetic activity and water conditions with the grapevine cultivar 'Zierfandler' (<i>Vitis vinifera</i> L.)	153
WURM, L. und PIEBER, K.: Leistungsprüfung verschiedener Apfelsorten bei biologischer und integrierter Produktion unter Berücksichtigung unterschiedlicher Baumstreifenpflege - Teil 2: Äußere Fruchtqualität	38
WURM, L., HARMER, A., DARNHOFER, P. und LIPPITZ, M.: Leistungsprüfung verschiedener Apfelsorten bei biologischer und integrierter Produktion unter Berücksichtigung unterschiedlicher Baumstreifenpflege Teil 3: Innere Fruchtqualität und Lagerverhalten	167

Sachverzeichnis

Apfel, biologische und integrierte Produktion	38, 162	Pflirsich, Unterlageneinfluss	156
Apfelsorten, Verbreitung, Steiermark, GIS.....	177	Pflirsichwickler, Pflirsichmotte.....	252
Barriquelagerung, Rotwein, sensorische Analysen.....	211	Photosynthese, Blattwasserpotenzial, 'Zierfandler'	148
Biogene Amine, Traubenmost, biologische Produktion	94	Polyphenole, Rotwein, Reifeverlauf	3
Biologische und integrierte Produktion, Apfel.....	38, 162	Rebe, Blütenausdünnung, UTA	184
Biologischer Anbau, Erdbeere, Sortenversuche	32	Rebe, Reifungspotenzial, Klimazonen	227
Blattwasserpotenzial, Photosynthese, 'Zierfandler'	148	Rebzüchtung, Molekularmarker	67
Blütenausdünnung, Rebe, UTA	184	Reifeproggnose, Rebe, Wärmesumme	85
Diethoxyethan, Obstbrand, Destillatlagerung.....	76	'Rotgipfler', 'Zierfandler', Weincharakterisierung	129
Eichenholz, Toasting, Aromastoffe	22	Rotwein, Barriquelagerung, sensorische Analysen.....	211
Erdbeere, Sortenversuche, biologischer Anbau.....	32	Rotwein, Kaltmazeration, Farbstabilisierung	140
Evaluierung, sensorische Analysen.....	107	Rotwein, Reifeverlauf, Polyphenole.....	3
Farbmessung, Phenolindex, Rotweintrauen.....	201	Rotweinmaische, Makrooxidation	101
Flaschenfüllung, Wein, HACCP.....	239	Rotweintrauen, Farbmessung, Phenolindex	201
Gibberellinsäure, Indol-Essigsäure, Rebe	114	Sensorische Analysen, Evaluierung	107
Holunder, Lagerung, Verderb	118	Sortenidentifikation, 'Wildbacher blau'	193
Indol-Essigsäure, Gibberellinsäure, Rebe	114	Toasting, Eichenholz, Aromastoffe	22
Kaltmazeration, Farbstabilisierung, Rotwein.....	140	Traubenmost, biogene Amine, biologische Produktion.	94
Klimazonen, Rebe, Reifungspotenzial	227	Unterlageneinfluss, Pflirsich	156
Lagerung, Verderb, Holunder	118	Wärmesumme, Reifeproggnose, Rebe	85
Makrooxidation, Rotweinmaische	101	Wein, Flaschenfüllung, HACCP.....	239
Molekularmarker, Rebzüchtung.....	67	'Wildbacher blau', Sortenidentifikation	193
Mondphasen, Apfel	57	'Zierfandler', Photosynthese, Blattwasserpotenzial.....	148
Obstbrand, Destillatlagerung, Diethoxyethan.....	76	'Zierfandler', 'Rotgipfler', Weincharakterisierung	129

Subject index

Apple varieties, distribution, Styria, GIS.....	177
Apple varieties, distribution, Styria, GIS.....	177
Apple, moon-phase.....	57
Apple, organic and integrated production.....	38, 162
Barrique ageing, red wine, sensoric analyses.....	211
Biogenic amines, grape must, organic production.....	94
Blossom thinning, grapevine, UTA.....	184
Bottling, wine, HACCP.....	239
Climate, grapevine, maturity potential.....	227
Cold maceration, color stabilisation, red wine.....	140
Colorimetry, red grapevine, phenol index.....	201
Cultivar identification, 'Wildbacher blau'.....	193
Diethoxyethane, fruit spirits, distillate storage.....	76
Elderberry, storage, spoilage.....	118
Fruit spirits, distillate storage, diethoxyethane.....	76
Gibberellic acid, indole acetic acid, grapevine.....	114
Grape must, biogenic amines, organic production.....	94
Grapevine, blossom thinning, UTA.....	184
Grapevine, hybridization, molecular markers.....	67
Grapevine, maturity potential, climate.....	227
Grapevine, maturity prediction, heat summation.....	85
Indole acetic acid, gibberellic acid, grapevine.....	114
Macrooxidation, mash fermentation, red wine.....	101
Maturity prediction, grapevine, heat summation.....	85
Molecular markers, grapevine, hybridization.....	67
Moon-phase, apple.....	57
Oak wood, toasting, volatile compounds.....	22
Organic and integrated production, apple.....	38, 162
Organic production, variety testing, strawberry.....	32
Oriental fruit moth, peach.....	244
Peach, rootstock effects.....	156
Phenolics, red wine, maturation.....	3
Photosynthesis, 'Zierfandler', leaf water potential.....	148
Red grapevine, colorimetry, phenol index.....	201
Red wine, barrique ageing, sensoric analyses.....	211
Red wine, cold maceration, color stabilisation.....	140
Red wine, macrooxidation, mash fermentation.....	101
Red wine, maturation, phenolics.....	3
Rootstock effects, peach.....	156
'Rotgipfler', 'Zierfandler', characterisation.....	129
Storage, spoilage, elderberry.....	118
Strawberry, variety testing, organic production.....	32
Taster evaluation, wine competitions.....	107
Toasting, oak wood, volatile compounds.....	22
'Wildbacher blau', cultivar identification.....	193
Wine competitions, taster evaluation.....	107
Wine, bottling, HACCP.....	239
'Zierfandler', photosynthesis, leaf water potential.....	148
'Zierfandler', 'Rotgipfler', characterisation.....	129

Table des matières

acide gibberellique, acide indole-acétique, vigne.....	114
amines biogènes, moût de raisin, production raisonnée.....	94
bois de chêne, chauffe, composition volatile.....	22
caractérisation du vin, 'Rotgipfler', 'Zierfandler'.....	129
chauffe, bois de chêne, composition volatile.....	22
colorimétrie, raisins de vin rouge, indice phénolique..	201
conditions météorologiques, vigne, maturité.....	227
cuvaison, macro-oxidation.....	101
degrés-jours, pronostic de maturité, vigne.....	85
dégustateur, évaluation.....	107
détérioration, sureau, stockage.....	118
diéthoxyéthane, eau-de-vin de fruits, stockage.....	76
eau-de-vin de fruits, stockage, diéthoxyéthane.....	76
éclaircissage chimique, vigne.....	184
effet de porte-greffe, pêche.....	156
élevage en barriques, vin rouge, analyses sensorielles..	211
évaluation, dégustateur.....	107
fraise, examen de variétés, production biologique.....	32
identification du cépage, 'Wildbacher blau'.....	193
macération froide, couleur, vin rouge.....	140
macro-oxidation, cuvaison.....	101
marker moléculaire vigne, hybridation.....	67
mise en bouteille, vin, HACCP.....	239
moût de raisin, amines biogènes, production raisonnée.....	94
pêche, effet de porte-greffe.....	156
phénols, vin rouge, régime de maturation.....	3
pomme, phase lunaire, récolte.....	57
pomme, production biologique et intégrée.....	38, 162
potentiel hydrique foliaire, 'Zierfandler'.....	148
production biologique et intégrée, pomme.....	38, 162
production biologique, fraise, examen de variétés.....	32
pronostic de maturité, degrés-jours, vigne.....	85
raisins de vin rouge, colorimétrie, indice phénolique..	201
récolte, pomme, phase lunaire.....	57
'Rotgipfler', 'Zierfandler', caractérisation du vin.....	129
sureau, stockage, détérioration.....	118
tordeuse orientale du pêcher.....	244
variétés de pomme, distribution, Styrie, SIG.....	178
variétés de pomme, distribution, Styrie, SIG.....	178
vigne, acide gibberellique, acide indole-acétique.....	114
vigne, conditions météorologiques, maturité.....	227
vigne, éclaircissage chimique.....	184
vigne, hybridation, marker moléculaire.....	67
vin rouge, élevage en barriques, analyses sensorielles..	211
vin rouge, macération froide, couleur.....	140
vin rouge, régime de maturation, phénols.....	3
vin, mise en bouteille, HACCP.....	239
'Wildbacher blau', identification du cépage.....	193
'Zierfandler', potentiel hydrique foliaire.....	148