# L'analisi del vino e la ricerca delle sofisticazioni [Emilio Sudario]

Autor(en): **Snozzi, T.**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **43 (1952)**

Heft 1

PDF erstellt am: **23.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

Berichtigung zu der Arbeit:

## Die quantitative Tryptophanbestimmung im lichtelektrischen Kolorimeter

Von *M. Staub* und *H. Bosshardt*

Diese Mitt. **42,** 458 (1951)

Der auf Seite 461, Zeile 22 angegebene Tryptophangehalt in Casein von 1,16 % ± 0,01 % (berechnet nach dem neuen Ausgleichs- und Vergleichsverfahren) ist zu ersetzen durch den Wert:

1,12 % ± 0,01 Tryptophan im Casein.

Versehentlich wurde der Wert 1,16 % mit Hilfe einer früher ermittelten Eichkurve berechnet, die mit der auf Seite 460 reproduzierten nicht ganz identisch ist.

*M. Staub*

## Rivista delle pubblicazioni

**(Bücherbesprechung)**

*«L'analisi del vino e la ricerca delle sofisticazioni»*
del dott. *Emilio Sudario*

(310 pagine, 32 figure, edizione Fratelli Marescalchi, Casale-Monferrato, Lire 500.—)

Il lavoro è in sostanza una nuova edizione del precedente prezioso manuale dovuto ad Arturo Marescalchi, molto conosciuto anche per altri lavori enologici; alla nuova monografia ha però giovato una decennale pratica di laboratorio del nuovo autore, analista sperimentatore presso la Stazione enologica di Asti, che vi ha introdotto delle modificazioni ed aggiunte meglio corrispondenti alle odierne esigenze analitiche per la profonda conoscenza del vino e dell'aceto e per accertarne le numerose sofisticazioni ed adulterazioni.

Il libro comprende l'analisi chimica del mosto, dei vini comuni e di quelli spumanti, dei filtrati dolci e dei mosti solforati, poi la ricerca delle sofisticazioni, l'unificazione dei metodi di analisi secondo la convenzione internazionale del 1935 a Roma, l'analisi dell'aceto ed infine quella dei sottoprodotti della vinificazione (vinaccie e vinaccioli) per cui il manuale riveste il carattere di un vero trattato di analisi chimico-enologica. I suoi pregi meritano una larga diffusione anche fuori d'Italia.

*T. Snozzi,* Luino