Mikrobiologie des Weines [Helmut H. Dittrich]

Autor(en): **Lüthy, J.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **83 (1992)**

Heft 3

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

Bücher – Livres

Mikrobiologie des Weines

Helmut H. Dittrich

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 2. Auflage 1987. 357 Seiten mit 70 Tabellen und 88 Abbildungen. DM 88.– (ISBN 3-8001-5812-4)

Die vielfältigen chemischen und biochemischen Veränderungen, die bei der Verarbeitung von Trauben zum ausgebauten Wein auftreten, sind in erster Linie geprägt durch die alkoholische Gärung. Seit dem Beginn der wissenschaftlichen Erforschung der alkoholischen Gärung, ausgehend von den grundlegenden Studien Pasteurs, sind die Kenntnisse dieser Vorgänge stetig gewachsen und haben die gezielte kellertechnische Beeinflussung bei der Weinbereitung erst ermöglicht. Auch der eigentliche Gärungserreger, die Hefe, ist bezüglich Genetik und Stoffwechselleistungen intensiv untersucht worden, wobei die heute zugänglichen gentechnologischen Methoden sogar gezielte Veränderungen ermöglichen könnten, in der Praxis aber (noch) keine Rolle spielen.

Das in der zweiten Auflage vorliegende Buch über die «Mikrobiologie des Weines» orientiert sich vor allem an den Gegebenheiten und Bedürfnissen der Weinbereitung in deutschen Weingebieten, wobei aber bei den grundsätzlichen Kapiteln die neueren wissenschaftlichen Erkenntnisse sorgfältig aufgearbeitet und miteinbezogen worden sind. Neben der ausführlichen Besprechung der alkoholischen Gärung und ihrer Beeinflussungsmöglichkeiten werden auch der mikrobielle Säureabbau und die mikrobiell bedingten Weinqualitätsminderungen detailliert besprochen. Alle Kapitel sind ergänzt durch eine Anzahl von Zitaten über weiterführende Literatur und für das Thema bedeutsamer Originalarbeiten. Der didaktisch geschickte Aufbau des Buches erlaubt sowohl eine Verwendung als Leitfaden für den lebensmittelwissenschaftlich orientierten Studenten wie auch für den an neuen Kenntnissen interessierten Praktiker.

J. Lüthy