

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **53 (1962)**

Heft 4

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT :

Schweiz Fr. 19.— per Jahrgang (Ausland Fr. 24.—) Preis einzelner Hefte Fr. 3.50 (Ausland Fr. 4.50)
Suisse fr. 19.— par année (étranger fr. 24.—) Prix des fascicules fr. 3.50 (étranger fr. 4.50)

BAND - VOL. 53

1962

HEFT - FASC. 4

Ueber eine mikrobiologische Methode zum qualitativen Nachweis der chemischen Konservierung von Weinen *

Von *H. Lüthi* und *T. Bezzegh*

Eidg. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau, Wädenswil

I. Einleitung

Die schweflige Säure wird in den meisten weinbautreibenden Ländern als einziges chemisches Konservierungsmittel erlaubt. Ihre unangenehmen Nebenwirkungen auf den Konsumenten sind seit Jahrzehnten bekannt. Die zahlreichen Bestrebungen zum teilweisen Ersatz oder zur Reduktion der bisher tolerierten Maxima sind daher verständlich. Im Verlaufe der jüngsten Zeit haben mehrere Länder ihre Verordnungen revidiert und die Toleranzen für schweflige Säure reduziert.

Seit Jahren sind die notwendigen wissenschaftlichen Grundlagen zur Stabilisierung der Weine geschaffen worden. Die Hochkurzzeiterhitzung, Pasteurisation oder Entkeimungsfiltration erlauben eine Ausschaltung der Mikroorga-

* Diese Arbeit erscheint in englischer Uebersetzung auch im American Journal of Enology 1962.