

Obsah

Úvodem	4	14 Tón po kyselině mléčné, tón po kyselině máselné, tón po manitu, hořký tón	122
Autoři	4	Dipl.-Ing. Dr. Susanne Berger	
Úvod	7	15 Biogenní aminy	134
Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder		Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder	
Vady vína – přehledná tabulka	10	16 Vláčkovatění	142
Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder		Dipl.-Ing. Manfred Gössinger	
1 Vína ze zvadlých hroznů		17 Myšina	146
– nedostatek draslíku	14	Dipl.-Ing. Manfred Gössinger	
Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder		18 Brettanomyces	
2 Mrazová příchut	18	– tón po koňském potu	149
Dipl.-Ing. Robert Steidl		Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder	
3 Hnilobný tón	20	19 Vady při číření, tón po hořkých mandlích	162
Ing. Herbert Schödl		Dipl.-Ing. Robert Steidl	
4 Vady související s tříslovinami	24	20 Pachuť po plísni	165
Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder		Ing. Herbert Schödl	
5 Vady kvašení	38	21 Zbarvení bílých vín dorůžova – „pinking effect“	168
Dipl.-Ing. Dr. Josef Barna		Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder	
6 Nedostatečná barva červeného vína	44	22 Pachuť po korku	172
Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder		Ing. Herbert Schödl	
7 Pelargoniový tón	59	23 Krystalické sraženiny	174
Dipl.-Ing. Robert Steidl		Ing. Veronika Schober	
8 Cizí tóny	61	24 Kovová příchut a kovové zákaly	185
Dipl.-Ing. Manfred Gössinger		Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder	
9 Pachuť po SO ₂ , nahořklé tóny stárnutí, vysoká barva	69	25 Biologické příčiny zákalů	200
Dipl.-Ing. Robert Steidl		Dipl.-Ing. Dr. Susanne Berger	
10 Sirka	78	26 Bílkovinné zákaly	210
Dipl.-Ing. Manfred Gössinger		Ing. Veronika Schober	
10a Příčiny sirky		Zjišťování vad ročníku 1997 se zamě- řením na jakostní vína v Rakousku	222
– výsledky empirické studie	88	Dipl.-Ing. Sigrid Teuschler	
Dipl.-Ing. Manfred Gössinger		Seznam přípustných enologických postupů a metod ošetření	227
11 Netypické tóny stárnutí (NTS)	101	Nářízení Rady (ES) 1493/99, Dodatek VI	
Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder		Slovník	233
12 Tón po aldehydu, křís, oxidáza	108	Literatura	256
Dipl.-Ing. Robert Steidl		Rejstřík	260
13 Octovatění			
– těkavá kyselina	115		
Ing. Herbert Schödl			