

- 153 **ALEŠ EICHMEIER, ELIŠKA PEŇÁZOVÁ, JAKUB PEČENKA, KATEŘINA BARÁNKOVÁ
and ZUZANA MYNARZOVÁ**
First report on molecular detection of fungal trunk pathogens in grapevine wood focusing on Moravian certified rootstock mother plants.
Erster Bericht über den molekularen Nachweis von holzerstörenden Pilzen im Rebholz zertifizierter Mutterunterlagsreben in Mähren.
- 164 **JARMILA LAŠTINCOVÁ and JOSEF KALAŠ**
Analytical and sensory evaluation of two Slovak wine varieties.
Analytische und sensorische Beurteilung zweier slowakischer Weinsorten.
- 169 **LOTHAR WURM, KARL SCHLOFFER und MARTINA KIELER**
Einfluss von Heißwasserberieselung auf die äußere Fruchtqualität und Lagerfähigkeit bei der Apfelsorte 'Topaz'.
Influence of hot water rinsing on the outer fruit quality and shelf life of 'Topaz' apples.
- 181 **MANFRED GÖSSINGER, ANTON LACKNER und KATHARINA HANZ**
Untersuchungen über den Einsatz von Enzympräparaten bei der Herstellung von fruchtfleischhaltigen Nektaren.
Investigations into the use of enzyme preparations in the production of pulp-containing nectars.
- 189 **JAN GOLIÁŠ, JIŘÍ LÉTAL and ONDŘEJ VESELÝ**
Evaluation of volatile compounds during the ripening in South Moravian 'Gewürztraminer' and 'Sauvignon Blanc' from the Pálava region.
Untersuchung flüchtiger Verbindungen während der Reife in 'Gewürztraminer' und 'Sauvignon Blanc' aus der Pálava-Region in Südmähren.
- 198 **FLORIN VARARU, JAIME MORENO-GARCIA, JUAN MORENO, MARIUS NICULAU,
BOGDAN NECHITA, CATALIN ZAMFIR, GHEORGHE ODAGERIU, CINTIA COLIBABA,
GEORGIANA-DIANA DUMITRIU and VALERIU V. COTEA**
Influence of acidic hydrolysis on the aroma composition of grape must.
Einfluss der sauren Hydrolyse auf die Aromenzusammensetzung von Traubenmost.