

# INHALTSVERZEICHNIS

- 225 **WALTER BRANDES und REINHARD BAUMANN**  
Bestimmung von 2-Aminoacetophenon mit HS-SPME und GC-MS.  
Determination of 2-aminoacetophenone by means of HS-SPME and GC-MS.
- 237 **WALTER FLAK, RUDOLF KRIZAN, GABRIELE PASSMANN, WOLFGANG TIEFENBRUNNER und ANDREAS WUKETICH**  
Die farbmäßige und qualitative Charakterisierung von österreichischen Blauburgunder-Weinen.  
Characterisation of Austrian Pinot noir wines by colour and quality.
- 245 **MARTINA STAPLES, GEORG PÖCHLINGER und MANFRED GÖSSINGER**  
Einfluss unterschiedlicher Reinzuchthefen auf die sensorischen Parameter von Apfelwein.  
Impact of different yeasts on organoleptic parameters of apple wine.
- 255 **ŞEYDA KIVRAK, İBRAHİM KIVRAK and ERŞAN KARABABA**  
Nutritional value, phenolic, vitamin and mineral contents of a fermented beverage from grapes of 'Merlot' and 'Cabernet Sauvignon'.  
Nährwert, Phenol-, Vitamin- und Mineralstoffgehalte eines fermentierten Getränks (Hardaliye) aus Trauben der Sorten 'Merlot' und 'Cabernet Sauvignon'.
- 266 **KARIN MANDL, JOSCHY HUMMER, RAINER KLINGER und CHRISTOPH MUTZ**  
Überprüfung der Eignung eines ATP-Testsystems zur mikrobiologischen Kontrolle von Betriebswässern in Trauben und Früchte verarbeitenden Betrieben.  
Testing of an ATP measuring system for microbiological monitoring of process water in grapes and fruit processing companies.
- 281 **MARIE-FRANCE BAKAI, JEAN-CHRISTOPHE BARBE, MARC BIROT and HERVÉ DELEUZE**  
Reduction of the sulphite level in wine using a new polymer-supported carbonyl compounds scavenger.  
Reduktion der Sulfitgehalte in Weinen mittels eines neuen polymergestützten Scavengers für Carbonylverbindungen.