

INHALTSVERZEICHNIS

- 67 **MERVE RENDE, CAFER KOSE and OZKAN KAYA**
An assessment of the relation between cold-hardiness and biochemical contents of winter buds of grapevine cv. 'Karaerik' in acclimation-hardening-deacclimation phases.
Beurteilung des Zusammenhangs zwischen Winterhärte und den Gehalten biochemischer Verbindungen in Winterknospen der Rebsorte 'Karaerik' in Phasen der Akklimatisation, Abhärtung und Deakklimatisation.
- 82 **WALTER BRANDES und REINHARD BAUMANN**
Gaschromatographische Überprüfung von Gesamtestergehalt und Furfuralreaktion bei der Destillatanalytik.
Gas chromatographic examination of total ester content and furfural reaction in distillate analysis.
- 97 **GEORGIANA-DIANA DUMITRIU, VALERIU V. COTEA, NIEVES LÓPEZ DE LERMA, RAFAEL A. PEINADO, CARMEN TEODOSIU and MARIUS NICULAU**
Characterization of 'Fetească neagră' red wines aged with oak staves: major volatile compounds, aromatic series and sensory analysis.
Charakterisierung von mit Eichenholzstäbchen (Staves) ausgebauten Rotweinen der Sorte 'Fetească neagră': wichtigste flüchtige Verbindungen, Aromenreihen und sensorische Analyse.
- 107 **STEFAN NAUER, WALTER BRANDES, ELSA –PATZL-FISCHERLEITNER, STEPHAN HANN und REINHARD EDER**
Analyse von (-)-Rotundon mittels SPE-SPME-GC-MS in österreichischen Qualitätsweinen der Rebsorte 'Grüner Veltliner'.
Analysis of (-)-rotundone by means of SPE-SPME-GC-MS in Austrian quality wines of the 'Grüner Veltliner' variety.
- 120 **CHRISTIAN PHILIPP, MICHA HORACEK, STEFAN NAUER, HEINZ REITNER, ALFRED ROSNER, CHRISTIAN JABOREK, CLAUDE GUILLOU, ELSA PATZL-FISCHERLEITNER und REINHARD EDER**
Stabilisotopendaten authentischer österreichischer Weine: Evaluierung des Potentials für den Herkunfts- und Jahrgangsnachweis.
Isotope data of Austrian wines: Evaluation of their potential as a means of identification of geographic origin and vintage year.
- 141 **KARIN MANDL, CHRISTOPH MUTZ und KARIN SILHAVY-RICHTER**
Einsatz von ATP-Biolumineszenzmessg eräten für das mikrobielle Screening bei Füllanlagen, Oberflächen und Fässern in Kellereien.
Use of ATP bioluminescence measuring devices for microbial screening filling lines, surfaces and barrels in cellars.