

## Inhaltsverzeichnis

- 222 **Önder KABAŞ, İlker ÜNAL and Salih SÖZER**  
Quality assessment of bio-briquettes obtained from nut fruit shells.
- 238 **Christian PHILIPP, Mario STRAUSS, Markus WILLACH, Nikolaus SCHLÖGL und Reinhard EDER**  
Stabilisierung von echtem Weinstein (Kaliumhydrogentartrat) mittels Kaliumpolyaspartat im Vergleich zur Stabilisierung mittels Metaweinsäure und Carboxymethylcellulose in österreichischen Weiß- und Rotweinen.
- 252 **Martin Pour NIKFARDJAM and Sándor KUNSÁGI-MÁTÉ**  
Influence of pH and temperature on the conversion of the mousiness causing agent acetyl-tetra-hydro-pyridine (ATHP) to acetyl-pyridine (AP).
- 258 **Christian PHILIPP, Mario STRAUSS, Nikolaus SchLÖGL und Reinhard EDER**  
Stabilisierung von unechtem Weinstein (Calciumtartrat) mittels Kaliumpolyaspartat im Vergleich zur Stabilisierung mit Metaweinsäure und Carboxymethylcellulose in österreichischen Weiß- und Rotweinen.