

(Free) Weinanalyse im eigenen Betrieb: Grundparameter: Grundlagen, Methoden, Richtwerte (Winzerpraxis)

# Weinanalyse im eigenen Betrieb: Grundparameter: Grundlagen, Methoden, Richtwerte (Winzerpraxis)

Von Reinhard Eder

*\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks*



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrang: #1096009 in BcherVerffentlicht am: 2003-09-16Einband:  
Taschenbuch80 Seiten | File size: 54.Mb

**Von Reinhard Eder : Weinanalyse im eigenen Betrieb: Grundparameter: Grundlagen, Methoden, Richtwerte (Winzerpraxis)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Weinanalyse im eigenen Betrieb: Grundparameter: Grundlagen, Methoden, Richtwerte (Winzerpraxis):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. schwierige Materie verstndlich beschriebenVon OenosWeinchemie und Weinanalytik auf eine sehr erfrischende Art und Weise dargestellt. Soweit man die komplexe Materie verstndlich darstellen kann, haben die Autoren gute Arbeit geleistet. Fr den Laien ist das Buch nicht geeignet, da chemisches und nologisches Grundlagenwissen fr das

Verständnis der Zusammenhänge unabdingbar ist. Für Auszubildende im fortgeschrittenen Stadium und Studenten im Bereich der Oenologie ist es hingegen unverzichtbar. Und wer als Weininteressierter über die reine Sensorik hinaus etwas tiefer in die Materie einsteigen will, wird ein tieferes Verständnis für oenologische und technologische Zusammenhänge der Weinbereitung gewinnen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wichtige Analysen - gut verständlich erklärt. Von Dr. Oliver Schmidt Ein Buch so richtig nach meinem Geschmack! Knackig und informativ. Es erklärt viele Zusammenhänge und man versteht nach dem Lesen viele Hintergründe. Es werden die wichtigsten Grundparameter der Weinanalyse wie Mostgewicht (gar nicht so trivial wie oft gedacht!), titrierbare Säure, Alkohol, Zucker, relative Dichte, flüchtige Säure, Extrakt und last but not least schweflige Säure (SO<sub>2</sub>) erklärt. Mir hat das Buch richtig Spaß gemacht. Man merkt, dass die Autoren aus dem Bereich der Ausbildung kommen. Das Buch wurde für Weininteressierte, Auszubildende, Studierende und Winzer gleichermaßen geschrieben. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nichts Neues. Von Klaus Schreder Grundlegende Messmethoden sind beschrieben. Leider wird der Oechslegrad nicht bevorzugt und ist daher für den deutschen Praktiker eher umständlich anzuwenden.

**Produktbeschreibung** Dieses praxisnahe und leicht verständliche Fachbuch stellt ein umfassendes Betriebskontrollsystem für den Winzer vor. Sie lernen Analysemethoden für Weißwein, Rotwein und Sekt in den unterschiedlichen Produktionsstufen kennen. Der Schwerpunkt liegt dabei auf einfachen Untersuchungsmethoden, die jeder Winzer selbst durchführen kann. Die einzelnen Verfahrensschritte von der Traubenbernahme bis hin zur Flaschenfüllung und Verkorkung werden übersichtlich und verständlich dargestellt. Zum Nachschlagen: In tabellarischer Form werden die in der EU geltenden weinrechtlichen Grenzwerte zusammengefasst.

**Kurzbeschreibung** In diesem praxisnahen und leicht verständlichen Fachbuch stellt der Autor ein umfassendes Betriebskontrollsystem für den Winzer vor. Sie lernen Analysemethoden für Weißwein, Rotwein und Sekt in den unterschiedlichen Produktionsstufen kennen. Der Schwerpunkt liegt dabei auf einfachen Untersuchungsmethoden, die jeder Winzer selbst durchführen kann. Die einzelnen Verfahrensschritte von der Traubenbernahme bis hin zur Flaschenfüllung und Verkorkung werden übersichtlich und verständlich dargestellt. Zum Nachschlagen: In tabellarischer Form werden die in der EU geltenden weinrechtlichen Grenzwerte zusammengefasst.