

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Band:** 83 (1992)

**Heft:** 3

**Buchbesprechung:** Mikrobiologie des Weines [Helmut H. Dittrich]

**Autor:** Lüthy, J.

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 09.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Bücher – Livres

### *Mikrobiologie des Weines*

*Helmut H. Dittrich*

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 2. Auflage 1987. 357 Seiten mit 70 Tabellen und 88 Abbildungen. DM 88.– (ISBN 3-8001-5812-4)

Die vielfältigen chemischen und biochemischen Veränderungen, die bei der Verarbeitung von Trauben zum ausgebauten Wein auftreten, sind in erster Linie geprägt durch die alkoholische Gärung. Seit dem Beginn der wissenschaftlichen Erforschung der alkoholischen Gärung, ausgehend von den grundlegenden Studien Pasteurs, sind die Kenntnisse dieser Vorgänge stetig gewachsen und haben die gezielte kellertechnische Beeinflussung bei der Weinbereitung erst ermöglicht. Auch der eigentliche Gärungserreger, die Hefe, ist bezüglich Genetik und Stoffwechselleistungen intensiv untersucht worden, wobei die heute zugänglichen gentechnologischen Methoden sogar gezielte Veränderungen ermöglichen könnten, in der Praxis aber (noch) keine Rolle spielen.

Das in der zweiten Auflage vorliegende Buch über die «Mikrobiologie des Weines» orientiert sich vor allem an den Gegebenheiten und Bedürfnissen der Weinbereitung in deutschen Weingebieten, wobei aber bei den grundsätzlichen Kapiteln die neueren wissenschaftlichen Erkenntnisse sorgfältig aufgearbeitet und miteinbezogen worden sind. Neben der ausführlichen Besprechung der alkoholischen Gärung und ihrer Beeinflussungsmöglichkeiten werden auch der mikrobielle Säureabbau und die mikrobiell bedingten Weinqualitätsminderungen detailliert besprochen. Alle Kapitel sind ergänzt durch eine Anzahl von Zitaten über weiterführende Literatur und für das Thema bedeutsamer Originalarbeiten. Der didaktisch geschickte Aufbau des Buches erlaubt sowohl eine Verwendung als Leitfaden für den lebensmittelwissenschaftlich orientierten Studenten wie auch für den an neuen Kenntnissen interessierten Praktiker.

J. Lüthy