

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autorenverzeichnis.....	VII
Teil I Stichworte A bis Z.....	1
A	
Abdampfrückstand	1
Acetaldehyd	1
Acetoin	3
Acrolein	4
Aldehyde	5
Alkohol	5
Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs	9
Alkoholarten	9
Alkoholausbeute.....	82
Alkohole, höhere	12
Allylalkohol	13
Aloin	17
Aminosäuren	14
Anethol	16
Aromastoffe mit Höchstmengen	17
Aromen, Aromastoffe	23
Asaron	17
Asche	27
Ausgiebigkeit.....	28
B	
Benzaldehyd	29
Benzylalkohol.....	30
Bernsteinsäure	56
Blausäure, Cyanide.....	31
Brix	81
Butanol-1	33
Butanol-2	33

Inhaltsverzeichnis

C

Chalkone und Glycyrrhizinsäure	35
Chinin	18
Cholesterin	36
Coffein	37
Cumarin	18
Cyanid	31

D

Decadiensäureester	39
Diacetyl	3
Dichte	40

E

Eichenholzchips.....	65
Eigehalt	43
Enantiomerenverhältnis.....	161
Essigsäure.....	61
Ester, höhere	43
Etherische Öle.....	73
Ethylacetat.....	45
Ethylcarbammat	46
Extrakt	49
Extrakt unvergorener Maischen	81

F

Farbstoffe	51
Fett	61
Flüchtige Bestandteile	53
Flüchtige Säure	61
Formolzahl.....	54
Frischeparameter	55
Fruchtliköre.....	56
Fruchtsaftliköre	56
Fruchtsäuren	58

G

Gesamtfett.....	61
Gesamtsäure, Flüchtige Säure.....	61
Gewürze	73
Glycerin	63

Glycyrrhizinsäure	35
H	
Halbmikrobuttersäurezahl	65
Holzfass-Lagerung, Eichenholzchips	65
I	
Inulin	69
Isoamylalkohole	70
Isosafrol	18
K	
Konservierungsstoffe	71
Kräuter, Gewürze, Etherische Öle.....	73
L	
Lecithinphosphorsäure.....	79
M	
Maischen, analytische Kennzahlen.....	81
Menthofuran.....	19
Methanol	85
MICKO-Destillation	87
Milchfett	88
Milchsäure.....	89
Mineralstoffe, Schwermetalle	90
N	
Nachlaufkomponenten	93
Neutralalkohol	9
Nichtzuckerstoffe.....	84
O / P / Q	
Oechsle	81
Phosphat	95
pH-Wert	84, 96
Propanol-1.....	97
Pulegon	19
Quassin	19
S	
Safrol	19
Santonin	19

Inhaltsverzeichnis

Schweflige Säure	99
Schwermetalle	90
Sensorischer Befund	100
Sorbit	81
Spirituosenfehler	101, 309
Stabile Isotope	102
Stärke, Maischen	81
Süßstoffe	104
Synthesealkohol	11

T

Terpenverbindungen	107
Teucrin A	20
Theobromin	37
Thufon	20
Typage	108

V

Vanillearoma	111
Vorlaufkomponenten	113

W

Wasser, Wasserhärte	115
---------------------------	-----

Z

Zucker	117
Zuckercouleur	119

Teil II Methoden A bis Z..... 121

Allgemeine Anmerkungen zu den analytischen Methoden	121
Qualitätssicherung – allgemeine Hinweise	123
Chromatographische Analysen	123

A

Abdampfrückstand, Gravimetrie	129
Acetaldehyd, Aldehyde, Photometrie	130
Acrolein, HPLC	133
Acrolein, Photometrie	135
Alkohol, Aräometrie	136
Alkohol, Dichte und Extrakt, Biegeschwinger	142

Alkohol, Dichte und Extrakt, Pyknometrie	145
Alkoholausbeute Obstmaischen, Aräometrie, Refraktometrie.....	153
Anethol, GC.....	155
Aräometrie, allgemeine Hinweise zur Durchführung.....	159
Aromastoffe, GC-MS.....	161
Aromastoffe mit Höchstmengen, GC und GC-MS	173
Aromastoffe mit Höchstmengen, HPLC	184
Asche, Gravimetrie.....	190
Aschenalkalität, Titration	192
B	
Blausäure (Cyanid), Photometrie.....	195
Blausäure (Cyanid), Schnelltests.....	198
C	
¹⁴ C-Gehalt Ethanol, Scintillation.....	313
Chalkone und Glycyrrhizinsäure, HPLC.....	201
Cholesterin, Enzymatik	204
Coffein und Theobromin, HPLC	206
D	
Diacetyl, Headspace-GC.....	211
Dichte, Biegeschwinger.....	142
Dichte, Pyknometrie	145
E	
Essigsäure, Titration.....	261
Ester, Photometrie.....	215
Ethylcarbammat, GC, GC-MS nach Anreicherung.....	217
Ethylcarbammat, GC-MS, direkt	221
Extrakt von Maischen, Aräometrie	224
Extrakt, Biegeschwinger	142
Extrakt Spirituosen, Pyknometrie	145
F	
Farbstoffe, DC.....	227
Flüchtige Bestandteile, GC	231
Flüchtige Säure, Titration	240
Formolzahl, Titration.....	243
Frischeparameter, Enzymatik.....	245
Fruchtsaftgehalt, Methodenübersicht.....	246
Fruchtsäuren, Enzymatik	250

Inhaltsverzeichnis

Fruchtsäuren, HPLC.....	254
G	
Gesamtfett, Gravimetrie	259
Gesamtsäure, Titration	261
Glycyrrhizinsäure, HPLC	201
H	
Halbmikrobuttersäurezahl, Titration.....	265
Holzaromastoffe, GC-MS Analyse.....	268
Konservierungsstoffe, HPLC	273
L	
Lecithinphosphorsäure, Photometrie.....	277
M	
Methanol, Photometrie	281
Milchfett, Titration	265
Mineralstoffe, Schwermetalle, Methodenübersicht.....	283
N	
Neutralalkohol, Methodenübersicht.....	287
P	
Phosphat, Titration	289
pH-Wert, Potentiometrie	290
R	
Restzucker, Schnelltest	293
S	
Schweflige Säure, Enzymatik.....	295
Schweflige Säure, Jodometrie.....	296
Schweflige Säure, REBELEIN	297
Schweflige Säure, Titration.....	300
Sensorische Prüfverfahren, allgemeine Übersicht	301
Sensorische Prüfverfahren, Ausgiebigkeit.....	303
Sensorische Prüfverfahren, DLG-Bewertungsschema.....	305
Sensorische Prüfverfahren, Dreiecksprüfung.....	307
Sensorische Prüfverfahren, Einzelprobenprüfung.....	308
Sorbit, HPLC	335
Spirituosenfehler, Methodenübersicht	309
Stabilisotopenanalytik, NMR und IRMS.....	313

Stärke, Schnelltest	318
Süßstoffe (Saccharin, Aspartam, Acesulfam K), HPLC.....	320

T

Theobromin, HPLC	206
Trestergehalt Maische, Gravimetrie	325

V

Vanillearoma, HPLC.....	327
Vergärungsgrad Maischen, Aräometrie, Refraktrometrie	330

Z

Zucker, Enzymatik.....	333
Zucker, HPLC.....	335
Zucker, LUFF-SCHOORL	339

Anhang 345

Gesetzliche Größen und Einheiten	345
Gehalts- und Konzentrationsangaben.....	346
Griechische Buchstaben	346
Wichtige in der Analytik verwendete Abkürzungen	347
Statistische Verfahrenskenndaten.....	348
Organisationen, Verbände, Arbeitskreise und sonstige Abkürzungen	348
Bezugsquellen.....	350
Literaturverzeichnis, Schriften.....	353
Zitierte Rechtsvorschriften und Beurteilungsgrundlagen	359
Zitierte Internet-Fundstellen	363

Inserentenverzeichnis 367