

VERZEICHNIS DER TABELLEN

Tab.-Nr.	Titel	Seite
Tab. 1:	Änderungsvorschlag der Europäischen Kommission zur Neuregelung der Weinbauzonen und der Saccharoseanreicherung	5
Tab. 2:	Übergangsfristen für Mindestmostgewichte, Anreicherungsspannen und Anreicherungs-höchstgrenzen innerhalb der Zone N (Änderungsvorschlag der EG-Kommission)	6
Tab. 3:	Kenndaten der verwendeten Membrane zur Umkehrosmoseanreicherung von 93er Versuchsmosten	27
Tab. 4:	Übersicht der aus 93er Mosten hergestellten Versuchsvarianten und den dazugehörigen Versuchsbezeichnungen.	31
Tab. 5:	Kenndaten der eingesetzten Membran zur Umkehrosmoseanreicherung von 94er Versuchsmosten	33
Tab. 6:	Übersicht der aus 94er Mosten hergestellten Versuchsvarianten und den dazugehörigen Versuchsbezeichnungen.	37
Tab. 7:	Kenndaten der verwendeten Membranen zur Umkehrosmoseanreicherung von 95er Versuchsmosten	38
Tab. 8:	Übersicht der aus 95er Mosten hergestellten Versuchsvarianten und den dazugehörigen Versuchsbezeichnungen.	40
Tab. 9:	Permeatmenge, Fluxleistung und Zeitaufwand in Abhängigkeit von dem Konzentrationsbereich bei einer Anreicherung um 3 bzw. 1,5 % vol und die daraus resultierenden max. Verarbeitungskapazitäten der kalkulierten Anlagen.	48
Tab. 10:	Rahmenbedingungen für die Auslegung von UO-Anlagen zur Mostanreicherung	49
Tab. 11:	Analysendaten von 93er Müller-Thurgau-Weinen aus Anreicherungsversuchen Vergleich Nr. 1	63
Tab. 12:	Analysendaten von 93er Müller-Thurgau-Weinen aus Anreicherungsversuchen Vergleich Nr. 4	64
Tab. 13:	Die sensorische Beurteilung von Weinen aus Anreicherungsversuchen nach dem DLG-5-Punkte-Prüfschema / Vergleiche Nr. 1 bis 3 / 93er Müller-Thurgau	71
Tab. 14:	Die sensorische Beurteilung von Weinen aus Anreicherungsversuchen nach dem DLG-5-Punkte-Prüfschema / Vergleiche Nr. 4 bis 6 / 93er Riesling	72
Tab. 15:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von Weinen aus Anreicherungsversuchen 6 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 1 bis 3 / 93er Müller-Thurgau	74
Tab. 16:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von Weinen aus Anreicherungsversuchen 6 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 4 bis 6 / 93er Riesling	75
Tab. 17:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von Weinen aus Anreicherungsversuchen 12 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 1 bis 3 / 93er Müller-Thurgau	77

Tab.-Nr.	Titel	Seite
Tab. 18:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von Weinen aus Anreicherungsversuchen 12 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 4 bis 6 / 93er Riesling	78
Tab. 19:	Ergebniszusammenfassung der Rangordnungsprüfungen 93er Versuchsweine	79
Tab. 20:	Anreicherungspressen der Versuchsmoste des Jahrgangs 1994	80
Tab. 21:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von 94er Weinen aus Anreicherungsversuchen 3 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 1 bis 3	88
Tab. 22:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von 94er Weinen aus Anreicherungsversuchen 3 Monate nach der Abfüllung / Vergleich Nr. 4	89
Tab. 23:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von 94er Weinen aus Anreicherungsversuchen 3 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 5 bis 7	90
Tab. 24:	Ergebnisse der Dreiecksprüfungen von 94er Versuchsweinen aus Anreicherungsversuchen 3 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 1 bis 7 / Prüferzahl: n = 15	92
Tab. 25:	Ergebnisse der Dreiecksprüfungen von 94er Versuchsweinen aus Anreicherungsversuchen 6 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 1 bis 7 / Prüferzahl: n = 15	94
Tab. 26:	Ergebnisse der Dreiecksprüfungen von 94er Versuchsweinen aus Anreicherungsversuchen 12 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 1 bis 7 / Prüferzahl: n = 14	95
Tab. 27:	Ergebnisse der Dreiecksprüfungen von 94er Versuchsweinen aus Anreicherungsversuchen 18 Monate nach der Abfüllung / Vergleiche Nr. 1 bis 7 / Prüferzahl: n = 14	96
Tab. 28:	Metallgehalte eines Rieslingmodellmostes vor und nach der Anreicherung mit Umkehrosiose und Nanofiltration	99
Tab. 29:	Farbintensität von 95er Rotmosten nach der Anreicherung mit Saccharose und Umkehrosiose	103
Tab. 30:	Farbintensität von 95er Rotweinen nach der Anreicherung mit Saccharose und Umkehrosiose	108
Tab. 31:	Die sensorische Beurteilung von 95er Versuchsweinen nach dem DLG-5-Punkte-Prüfschema / Vergleich Nr. 1 bis 3 Prüferzahl: n = 20	110
Tab. 32:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von 95er Weinen aus Anreicherungsversuchen 3 Monate nach der Abfüllung / Vergleich Nr. 1 bis 3 Prüferzahl: n = 16	112
Tab. 33:	Ergebnisse der Dreiecksprüfungen von 95er Versuchsweinen aus Anreicherungsversuchen 3 Monate nach der Abfüllung / Vergleich Nr. 1 bis 3 Prüferzahl: n = 20	113
Tab. 34:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von 95er Weinen aus Anreicherungsversuchen 3 Monate nach der Abfüllung / Vergleich Nr. 4 bis 6 Prüferzahl n = 24	115
Tab. 35:	Ergebnisse der Rangordnungsprüfungen von 95er Weinen aus Anreicherungsversuchen 3 Monate nach der Abfüllung / Vergleich Nr. 7 bis 9 Prüferzahl n = 24	116
Tab. 36:	Ergebnisse der Dreiecksprüfungen von 95er Versuchsweinen aus Anreicherungsversuchen 6 Monate nach der Abfüllung / Vergleich Nr. 1, 2, 3, 10 und 11 Prüferzahl: n = 24	118

Tab.-Nr.	Titel	Seite
Tab. 37:	Einfluß der Temperatur auf die Fluxrate bei der Anreicherung mit Umkehrosmose- und Nanofiltrationsmembranen	122
Tab. 38:	Einfluß des Transmembrandruckes auf die Fluxrate	125
Tab. 39:	Einfluß des Mostgewichtes auf die Fluxrate	129
Tab. 40:	Ermittlung der tatsächlich erzielten mittleren Fluxleistung, sowie der mittleren Fluxleistung bei 25° C	134
Tab. 41:	Wirtschaftlichkeitsberechnung der Saccharose- und Umkehrosmoseanreicherung um 3 % vol / von 9 auf 12 % vol	137
Tab. 42:	Wirtschaftlichkeitsberechnung der Saccharose- und Umkehrosmoseanreicherung um 3 % vol / von 8 auf 11 % vol	139
Tab. 43:	Wirtschaftlichkeitsberechnung der Saccharose- und Umkehrosmoseanreicherung um 3 % vol / von 7 auf 10 % vol	140
Tab. 44:	Wirtschaftlichkeitsberechnung der Saccharose- und Umkehrosmoseanreicherung um 3 % vol / von 10 auf 11,5 % vol	142

ANHANG

Tab.-Nr.	Titel	Seite
Tab. A1:	Die mengenmäßige und prozentuale Veränderung der Mostinhaltsstoffe eines 93er Müller-Thurgau Mostes und die Verlustbilanzierung bei der Konzentrierung von Traubenmost unter Einsatz einer Polyamidmembran mit einer nominellen Trenngrenze von 65-Dalton / Vergleiche Nr. 1 bis Nr. 3	166
Tab. A2:	Die mengenmäßige und prozentuale Veränderung der Mostinhaltsstoffe eines 93er Müller-Thurgau Mostes und die Verlustbilanzierung bei der Konzentrierung von Traubenmost unter Einsatz einer Polyamidmembran mit einer nominellen Trenngrenze von 100-Dalton / Vergleiche Nr. 1 bis Nr. 3	167
Tab. A3:	Die mengenmäßige und prozentuale Veränderung der Mostinhaltsstoffe eines 93er Müller-Thurgau Mostes und die Verlustbilanzierung bei der Konzentrierung von Traubenmost unter Einsatz einer Polyamidmembran mit einer nominellen Trenngrenze von 250-Dalton / Vergleiche Nr. 1 und Nr. 2	168
Tab. A4:	Die mengenmäßige und prozentuale Veränderung der Mostinhaltsstoffe eines 93er Riesling-Mostes und die Verlustbilanzierung bei der Konzentrierung von Traubenmost unter Einsatz einer Polyamidmembran mit einer nominellen Trenngrenze von 65-Dalton / Vergleiche Nr. 4 bis Nr. 6	169
Tab. A5:	Die mengenmäßige und prozentuale Veränderung der Mostinhaltsstoffe eines 93er Riesling-Mostes und die Verlustbilanzierung bei der Konzentrierung von Traubenmost unter Einsatz einer Polyamidmembran mit einer nominellen Trenngrenze von 100-Dalton / Vergleiche Nr. 4 bis Nr. 6	170

Tab.-Nr.	Titel	Seite
Tab. A6:	Die mengenmäßige und prozentuale Veränderung der Mostinhaltsstoffe eines 93er Riesling-Mostes und die Verlustbilanzierung bei der Konzentrierung von Traubenmost unter Einsatz einer Polyamidmembran mit einer nominellen Trenngrenze von 250-Dalton / Vergleiche Nr. 4 und Nr. 5	171
Tab. A7:	Analysendaten von 93er Müller-Thurgau-Weinen aus Anreicherungsversuchen Vergleich Nr. 2	172
Tab. A8:	Analysendaten von 93er Müller-Thurgau-Weinen aus Anreicherungsversuchen Vergleich Nr. 3	173
Tab. A9:	Analysendaten von 93er Müller-Thurgau-Weinen aus Anreicherungsversuchen Vergleich Nr. 5	174
Tab. A10:	Analysendaten von 93er Müller-Thurgau-Weinen aus Anreicherungsversuchen Vergleich Nr. 6	175
Tab. A11:	Analysendaten von Mosten aus Saccharose- und Umkehrosmoseanreicherung sowie Permeatanalyse eines 94er Spätburgunder QbA / Weißherbst	176
Tab. A12:	Analysendaten von Mosten aus Saccharose- und Umkehrosmoseanreicherung sowie Permeatanalyse eines 94er Riesling QbA / Weißmost	177
Tab. A13:	Analysendaten von Mosten aus Saccharose- und Umkehrosmoseanreicherung sowie Permeatanalyse eines 94er Portugieser QbA / Rotmost	178
Tab. A14:	Analysendaten von Mosten aus Saccharose- und Umkehrosmoseanreicherung sowie Permeatanalyse eines 94er Bacchus QbA / Weißmost	179
Tab. A15:	Analysendaten von 94er Versuchsweinen aus Saccharose- und Umkehrosmoseanreicherung / Vergleiche Nr. 2, 4, 5 und 6	180
Tab. A16:	Die mengenmäßige und prozentuale Veränderung von Mostinhaltsstoffen eines 95er Ehrenfelser-Mostes bei der Konzentrierung durch UO und NF Vergleich Nr. 1	181
Tab. A17:	Die mengenmäßige und prozentuale Veränderung von Mostinhaltsstoffen eines 95er Riesling-Mostes bei der Konzentrierung durch UO und NF Vergleich Nr. 3	182
Tab. A18:	Analysendaten von 95er Versuchsweinen aus Saccharose-, Nanofiltrations- und Umkehrosmoseanreicherung / Vergleiche Nr. 1 und Nr. 3	183