

## 8 LITERATURÜBERSICHT

- BERGER J.L., (1991): Auto-enrichissement du mout par osmose inverse. Bulletin de L'O.I.V., Nr. 64, S. 189 - 210.
- BERGER J.L., (1992): Osmose inverse. 2: Applications en oenologie. Revue Francaise D'Oenologie. Nr. 137, S. 35 - 40.
- BÖHRINGER / Mannheim GmbH Biochemica (1989): Methoden der biochemischen Analytik und Lebensmittelanalytik.
- BUI K., DICK R., MOULIN G., GALZY P., (1988): Partial Concentration of Red Wine by Reverse Osmosis. Journal of Food Science, Volume 53, Nr. 2, S. 647 - 648.
- CUÉNAT Ph., KOBEL D. und ZUFFEREY E., (1988): L'osmose inverse et l'Oenologie. Bulletin de l'O.I.V., Nr. 62, S. 519 - 537.
- CUÉNAT Ph., (1992): Autoenrichissement des mouts et libération d'aromes dans les vins. Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture, Vol. 24 (2), S. 73 - 74.
- DANIOTH G., (1988): Einsatz der Umkehrosmose und Ultrafiltration zur Verarbeitung von Frucht- und Gemüsesäften. Swiss Food, 10, Nr. 4., S. 7 - 12.
- DE HOOGH J., KLEIN ESSINK G., DUPPY P., HOFFMANN D., ENGEL M., VENTURA F., (1990): Enrichment of wine in the european Community / Part II Economic aspects of the enrichment of wine in the EC, S. 1 - 67.
- DELFINI C., GIACOSA D., NICOLINI G., BARDI L., LANATI D., PAGLIARA A., BORSA D., GARCIA-MORUNO E., (1991): Essais d'enrichissement partiel de mout de Raisin par osmose inverse. Connaissance de la Vigne et du Vin, Jg. 25, Nr. 1, S. 1 - 35.
- DRIOLI E., ORLANDO G., D'AMBRA S., AMATTI A., (1981): Membrane Processes in Must and Wine Treatment. American Chemical Society Symposium Series, Nr. 154, S. 17 -26.
- DUITSCHAEVER C. L., (1986): Improving ontario wine through reverse osmosis. Food in Canada, Nr. 46, (8). S. 20 - 21.
- DUITSCHAEVER C. L., ALBA J., BUTEAU C., ALLEN B., (1991): Riesling wines made from must concentrated by reverse osmosis. American Journal of Enology and Viticulture, Nr. 42 (1), S. 19 - 25..

- ENKELMANN R., (1988): Schwermetall-Abgabe von Weinbehandlungsmitteln 1. Mitteilung: Bentonite, Deutsche Lebensmittel-Rundschau 84, S. 243-247.
- ENKELMANN R., (1990): Schwermetall-Abgabe von Weinbehandlungsmitteln Mitt.: Kieselgur. - Deutsche Lebensmittel-Rundschau 86, S. 314-321.
- ESCHNAUER H., (1974): Spurenelemente in Wein und anderen Getränken. - Verlag Chemie, Weinheim/Bergstraße.
- FLIEDNER W., unter Mitarb. von BUSCH-STOCKFISCH M.u. NEUMANN, R. (1993): Grundlagen und Prüfverfahren der Lebensmittelsensorik, S. 80 - 86.
- GEIDEL H., (1978): Zur statistischen Auswertung von sensorischen Prüfungsergebnissen, QZ 23, S. 176 - 178.
- GIBSON R.L., (1986): Cross flow membrane technology for the wine industry. Australien Grapegrower & Winemaker, Nr. 268, S. 17 - 23.
- GUIMBERTEAU G., GAILLARD M., WAJSFELNER R., (1989): Observations sur l'utilisation de l'osmose inverse en vinification en rouge. Connaissance de la Vigne et du Vin, Jg. 23, Nr. 2, S. 95 - 118.
- HAUPT W., (1993): Wieviel Technik braucht der Wein? Der Deutsche Weinbau, Heft Nr. 22, S. 24 -26.
- HOFFMANN D., SCHRÖDER, P., (1990): Einsatz der Crossflow-Mikrofiltration in der Weinkellerei - Beseitigung von Verblockung. Getränkeindustrie, 44, S. 121 - 126
- HOFFMAN D., (1996): Forschungsanstalt Geisenheim, Institut für Betriebswirtschaft und Technik, Persönliche Mitteilung.
- JUNGE CH. und SPADINGER CH., (1989): Ultra- und Mikrofiltration. Einfluß auf die chemische Zusammensetzung der Weine und die sensorischen Eigenschaften. Der Deutsche Weinbau, Jg. 43, S. 1594 - 1598.
- KRAMER A., (1974): An non-parametric ranking method for the statistical evaluation of sensory data. Chemical senses and Flavour 1, S. 121 - 133 (zitiert Norm DIN 10963)
- LANGHANS E. UND SCHLOTTER H.A., (1987): Ursachen der Kupfertrübung. Der Deutsche Weinbau, 40, S. 530 - 536

- LÜTHI H.R., (1958): Über einige Ursachen unvollständiger Gärung braungewordener Obstsaftkonzentrate - Symposium der Internationalen Fruchtsaftunion (Technologie der Fruchtsaftkonzentrate) Bristol, S. 391 - 401.
- MASON E.A., LONSDALE H.K., (1993): Statistical-Mechanical Theory of Membrane Transport. Journal of Membrane Society, Vol. 51, S. 1 - 81
- MEARES P., (1979): Membrane Separation Processes. Elsevier Scientific Publishing Company.
- MERSON R.L. and Morgan A.I., (1968): Juice concentration by reverse osmosis. Food Technologie Jg. 22, Nr. 5, S. 97 - 100.
- MERTEN U., (1966): Desalination by Reverse Osmosis. The M.I.T. Press, Cambridge Ma.
- MORGAN A.I., LOWE E. MERSON R.L. und Dirkee E.L., (1965): Reverse Osmosis. Food Technologie, Jg. 19, Nr. 12, S. 52 - 54.
- MÜLLER T. und WÜRDIG G., (1981): Rechnerische Ermittlung des Alkohol- und Extraktgehaltes von Weinen aus dem Dichteverhältnis d 20/20 und der Refraktionszahl RD 20. Deutsche Lebensmittel-Rundschau Nr. 77. S. 55 - 59.
- MÜLLER T. und WÜRDIG G., (1985): Schnelle Bestimmung der Weinasche auf konduktometrischem Wege. Weinwirtschaft Nr. 121, S. 356 - 360.
- NAKANISHI Y.: Production of Wine by Reverse Osmosis; Concentration of Grape Juice. Firmenschrift der Firma Daicel Chemical Ind. Ltd., Separation System Division, Tokio-Head-Office, 8 - 1 Kasumigaseki, 3-Chome, Chiyoda - KO, Tokio/Japan.
- NEUBERT S., (1971): Über das Prinzip der umgekehrten Osmose und ihre Anwendungsmöglichkeit zu Konzentrierung und Entsäuerung von Traubenmost und Wein. Diplomarbeit an der Landw. Fakultät der Justus-Liebig-Universität Gießen.
- NEUBERT S., (1977): Über die Anwendung der Umkehr-Osmose in der Getränkeindustrie - Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades bei dem Fachbereich Ernährungswissenschaften der Justus-Liebig-Universität Gießen. S. 265 - 268.
- PALMER-BENSON T., (1986): Improving Ontario Wine Through Reverse Osmosis. Food in Canada, Nr. 46 (8), S. 20 - 21.

- PAULSON D. J., WILSON R. L., SPATZ D. D., (1985): Osmosis and Ultrafiltration Applied to the Processing of Fruit Juices. American Chemical Society Symposium Series, Nr. 281, S. 325 - 344.
- PEELER J.K.P. und SITNAI O., (1974): Reverse Osmosis concentration of carbohydrate solutions: Process modelling and costing. Journal of Food Science, Volume 39, Nr. 4, S. 744 - 750.
- PERI C., POMPEI E. und BERADI A., (1973): Concentrazione del succo d'arancia per osmosi inversa I. Ritenzioni e permeabilità. Sci. Tecnol. degli Alimenti, 3, S. 329.
- PERI C., (1973): Orange juice concentration by reverse osmosis: retentions, permeating rate and economy of the process. Tagung der Internationalen Fruchtsaftunion, Wien 1973, Bd. Technologie der Fruchtsaftbestandteile, Juris-Verlag, Zürich, S. 119 - 145.
- PERI C., (1974): Concentrazione del succo d'arancia d'noa per osmosi inversa II. Analisi dei costi et ottimazione. Sci. Tecnol. degli Alimenti, 4, S. 43.
- PERI C. und POMPEI E., (1975): Concentrazione del mostos d'noa per osmosi inversa. Vini d'Italia 18, S. 179 - 185.
- PEYNAUD E. und ALLARD J., (1970) : Concentration des mouts de raisin par osmose inverse, C.R. Hebdomataires des Seances de l'Acad. d' Agric. de France, Nr.18, S. 1454 - 1458.
- POMPEI E. und RHO G., (1974): Concentration du jus de passiflore (*Passiflora edulis*) par osmose inverse. Lebensm.-Wissensch. und Technol. 3, S. 167 - 172.
- POSTEL W., MEIER B. und MARKERT R., (1986): Einfluß verschiedener Behandlungsstoffe auf den Gehalt des Weines an Mengen- und Spurenelementen. I. Bentonit. - Mitt.Klosterneuburg 36: 20-27.
- POSTEL W., MEIER B. und MARKERT R., (1986): Einfluß verschiedener Behandlungsstoffe auf den Gehalt des Weines an Mengen- und Spurenelementen. II. Aktivkohle. - Mitt.Klosterneuburg 36: 187-193.
- POSTEL W., MEIER B. und MARKERT R., (1987): Einfluß verschiedener Behandlungsstoffe auf den Gehalt des Weines an Mengen- und Spurenelementen. III. Kieselgur und Perlit. - Mitt.Klosterneuburg 37: 219-226.
- POSTEL W., MEIER B. und MARKERT R., (1989): Einfluß verschiedener Behandlungsstoffe auf den Gehalt des Weines an Mengen- und Spurenelementen. IV. Cellulose, Filterstoffgemische und Asbest. - Mitt.Klosterneuburg 39: 219-223.

- PREITZ O., DAHEM, W., (1984): Allgemeine Betriebswirtschaftslehre. 17. Auflage, Verlag Dr. Max Gehlen, Bad Homburg vor der Höhe.
- RAUTENBACH R., (1996): Membranprozesse von den Grundlagen zu aktuellen Anwendungen, Hochschulkurs am Institut für Verfahrenstechnik vom 29. - 31. Mai 1996, Aachen.
- REID C.E., (1972): Principles of Reverse Osmosis. in: Lacey R.E., Loeb S. (Hrsg.), Industrial Processing with Membranes, Willey-Interscience, New York, S. 109 - 122.
- RUF A. und WIDMER F., (1988): Membranaktivitäten am Institut für Verfahrens- und Kältetechnik (IVUK), Zürich. Swiss Food Nr. 10, S. 31 - 36.
- SAMHABER W., Sandoz AG, Ch-4002 Basel (1983): Auslegungsaspekte von Membrantrennanlagen.  
Arbeitstagung: "Anwendung von Membranen in der Biotechnologie", Basel, 14.Dez. 1983 in Basel. FVC Fachgruppe für Verfahrens- und Chemieingenieur-Technik des Schweizerischen Ingenieur- und Architekten-Vereins (SIA), Arbeitsgruppe Biotechnologie.
- SCHLÖDER F. R., (1991): Der Qualitätsbegriff beim Wein aus Sicht der Europäischen Gemeinschaft.  
Önologisches Forum. "Die Qualität des Weines aus der Sicht von Experten", Industrie und Handelskammer Trier, 27 September in Trier
- SOURIRAJAN S., (1964): Separation of some inorganic salts in aqueous solution by flow, under pressure, through porous cellulose acetate membranes. Ind. & Eng. Chem. Fundamentals, Nr. 3, S. 206 - 210.
- SOURIRAJAN S., (1964): The mechanism of demineralization of aqueous sodium chloride solutions by flow, under pressure, through porous membranes. Ind. & Eng. Chem. Fundamentals, Nr. 2, S. 51 - 55.
- STRATHMANN H., (1973): Die Membranfiltration - ein einfaches Verfahren zur Trennung, Konzentrierung und Fraktionierung von molekularen Lösungen I. und II. Galvanotechnik 64, 8, S. 664 - 671 und 10, S. 899 - 905
- TANNER H. und BRUNNER H. R., (1987): Getränkeanalytik, Untersuchungsmethoden für die Labor- und Betriebspraxis, Verlag Hiller Chemie- und Verwaltungs- GmbH, Schwäbisch Hall.

- Unbekannt, (1993): Italien für Zucker-Verbot. Das deutsche Weinmagazin, Nr. 19, S. 12.
- Unbekannt, (1993): Für generelles Verbot der Saccharose-Anreicherung. Das deutsche Weinmagazin, Nr. 25/26, S. 16.
- WEINAND R., (1991): Technologische und ökonomische Analyse der Weinklärung im Kontext der Gesamtkostenstruktur von Weinkellereien unter besonderer Berücksichtigung der Crossflow-Filtration - Disseratation zur Erreichung des Doktorgrades im Fachgebiet Agrarwissenschaften der Justus-Liebig-Universität Gießen.
- WILLY J., STAMM R., KRÜCK A., ZÜRN F., WEINAND R., DIETRICH H., (1990): Beitrag zur Qualitätsbeeinflussung des Weines durch die Crossflow-Mikrofiltration. Rebe & Wein, Nr. 9, S. 336 - 338.
- WUCHERPFENNIG K., (1977): Anwendungsmöglichkeiten von Membranprozessen bei der Hestellung von Getränken - Habilitationsschrift zur Erlangung der venia legendi im Fach Lebensmitteltechnologie Fachbeeich 19 Ernährungswissenschaften der Justus-Liebig-Universität Gießen, S. 68 - 82.
- WUCHERPFENNIG K. und NEUBERT S., (1977): Beitrag zur Herstellung von Weinen aus mit Hilfe der Umkehrosmose konzentrierten Traubnemosten. Weinberg und Keller, Band 24, S. 89 - 114.
- WUCHERPFENNIG K. und ZÜRN F., (1981): Weinherstellung aus konzentrierten Traubenmosten mit Hilfe der Umkehrosmose. Die Weinwirtschaft, Nr. 23, S. 652 - 661.
- WÜRDIG G. und WOLLER R., (1989): Handbuch der Lebensmitteltechnologie / Chemie des Weines, Verlag Eugen Ulmer Stuttgart.
- ZÜRN F., (1979): Anwendungsmöglichkeiten der Umkehrosmose (Hyperfiltration) zur Qualitätsverbesserung von Most und Wein. Dissertation an der Justus-Liebieg-Universität Gießen.