

Συνοπτικά Περιεχόμενα

Μέρος Α Χημική σύσταση του οίνου και αντιδράσεις

- 1 Νερο και Αιθανόλη
- 2 Υδατάνθρακες
- 3 Οξέα
- 4 Μέταλλα
- 5 Αμίνες, Αμινοξέα και Πρωτεΐνες
- 6 Ανώτερες Αλκοόλες
- 7 Εστέρες
- 8 Ισοπρενοειδή
- 9 Αλδεΐδες, Κετόνες και Σχετικές Ενώσεις
- 10 Θειόλες και Σχετικές Ενώσεις Θείου
- 11 Εισαγωγή στις Φαινόλες
- 12 Πτητικές Φαινόλες
- 13 Φαινολικά μη φλαβονοειδή
- 14 Φλαβαν-3-όλες και συμπυκνωμένη τανίνες
- 15 Φλαβονόλες
- 16 Ανθοκυανίνες
- 17 Θειώδης ανυδρίτης
- 18 Ελαττωματικές Οσμές-Γεύσεις και Μυκοτοξίνες

Μέρος Β Χημεία κατά την διαδικασία παραγωγής οίνου

- 19 Περίγραμμα της Παραγωγής Οίνου
- 20 Σύνθεση Σταφυλίων Γλεύκους- Επισκοπήση

- 21 Εκχύλιση των συστατικών του σταφυλιού
- 22 Η βιοχημεία των ζυμώσεων του οίνου
 - 22.2 Μεταβολισμός λιπαρών οξέων
 - 22.3 Μεταβολισμός αμινοξέων
 - 22.4 Μεταβολισμός του θείου
 - 22.5 Προϊόντα βακτηριακής ζύμωσης
- 23 Πρόδρομες αρωματικές ενώσεις προερχόμενες από τα σταφύλια
- 23. Από τις γλυκοζιδικές πρόδρομες ενώσεις στα αρώματα του οίνου
 - 23.2 S-συζεύγματα
 - 23.3 Μετατροπή Ποικιλιακών Ιδιαίτερων Συστατικών και άλλα
- 24 Οξείδωση Οίνου
- 25 Θέματα Σχετικά με την ωρίμανση
- 26 Η χημεία μετά την διαδικασία της ζύμωσης
 - 26.1 Ψυχρή σταθεροποίηση
 - 26.2 Διαύγαση
 - 26.3 Διήθηση σωματιδίων και αντίστροφη όσμωση
 - 26.4 Απόσταξη
- 27 Πρόσθετα και βοηθητικά μέσα επεξεργασίας

Μέρος Γ Μελέτες Περιπτώσεων: Πρόσφατες Πρόοδοι στην Χημεία του Οίνου

- 28 Έλεγχος Αυθεντικότητας
- 29 Βελτιστοποίηση Άρωματος Λευκού Οίνου
- 30 Εμφάνιση αναγωγικών αρωμάτων κατά την αποθήκευση σε φιάλες
- 31 Γενετική σταφυλιών, Χημεία και Αναπαραγωγή
- 32 Καινοτόμες Αναλυτικές Τεχνικές και Εφαρμογές
- 33 Νέες προσεγγίσεις για τον χαρακτηρισμό των τανινών