

Inga Smit

Einfluss von rebsorte, Stickstoffdüngung und Traubenfäulnis auf die Bildung biogener Amine in Beeren, Most und Wein der Rebe (*Vitis vinifera* L.)

Geisenheim, 2009

ISBN 13 978 3 934 742 53 6

Herausgeber: Gesellschaft zur Förderung
der Hochschule Geisenheim

Satz: Inga Smit

Eur 15,00

DISSERTATION

Einfluss von rebsorte, Stickstoffdüngung und Traubenfäulnis auf die Bildung biogener Amine in Beeren, Most und Wein der Rebe (*Vitis vinifera* L.)

Biogene Amine, insbesondere aromatische und heterozyklische Amine wie Histamin, Phenylethylamin und Tyramin, können die Verträglichkeit alkoholischer Getränke beeinträchtigen, indem sie Kopfschmerzen, Migräne und Übelkeit hervorrufen. Eine Aufnahme von 5 mg Phenylethylamin kann bereits Beschwerden auslösen. Im Lebensmittelgesetz der Schweiz ist ein Grenzwert von 10 mg l⁻¹ für Histamin in Wein festgelegt. Eine synergistische Wirkung aliphatischer Amine ist bisher nicht vollständig geklärt. Um hohe Konzentrationen bestimmter Amine zu vermeiden, ist ein besseres Verständnis der Bildung von Aminen im Wein erforderlich. Die Mechanismen der Bildung verschiedener Amine in dem Ausgangsmaterial, den Trauben, sind nicht hinreichend bekannt. Daher erschien es notwendig, den Einfluss verschiedener weinbaulicher Faktoren auf die Aminbildung in Beeren, Most und Wein zu untersuchen.

