

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 53 (1962)  
**Heft:** 4

## Titelseiten

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

## LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

---

### ABONNEMENT :

Schweiz Fr. 19.— per Jahrgang (Ausland Fr. 24.—)    Preis einzelner Hefte Fr. 3.50 (Ausland Fr. 4.50)  
Suisse fr. 19.— par année (étranger fr. 24.—)    Prix des fascicules fr. 3.50 (étranger fr. 4.50)

---

BAND - VOL. 53

1962

HEFT - FASC. 4

---

## **Ueber eine mikrobiologische Methode zum qualitativen Nachweis der chemischen Konservierung von Weinen \***

Von *H. Lüthi* und *T. Bezzegh*

Eidg. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau, Wädenswil

### I. Einleitung

Die schweflige Säure wird in den meisten weinbautreibenden Ländern als einziges chemisches Konservierungsmittel erlaubt. Ihre unangenehmen Nebenwirkungen auf den Konsumenten sind seit Jahrzehnten bekannt. Die zahlreichen Bestrebungen zum teilweisen Ersatz oder zur Reduktion der bisher tolerierten Maxima sind daher verständlich. Im Verlaufe der jüngsten Zeit haben mehrere Länder ihre Verordnungen revidiert und die Toleranzen für schweflige Säure reduziert.

Seit Jahren sind die notwendigen wissenschaftlichen Grundlagen zur Stabilisierung der Weine geschaffen worden. Die Hochkurzzeiterhitzung, Pasteurisation oder Entkeimungsfiltration erlauben eine Ausschaltung der Mikroorga-

---

\* Diese Arbeit erscheint in englischer Uebersetzung auch im American Journal of Enology 1962.