

เอกสารอ้างอิง

- กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. 2540. คู่มือไวน์. ดวงกมล. 247 หน้า.
- การเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม. 2534 ไวน์ผลไม้ : ของนอกยังมาแรง แต่ของในประเทศเริ่มชะลอตัว. *สรุปข่าวธุรกิจ*. 22(12) : 3-7.
- ก่องกานดา ชยามฤต. 2541. คู่มือจำแนกพรรณไม้. ส่วนพฤกษศาสตร์ป่าไม้ สำนักวิชาการป่าไม้ หอพรรณไม้ กรมป่าไม้. บริษัท ไดมอนด์ พรินติ้ง จำกัด. 235 หน้า.
- จารุพันธ์ ทองแถม. 2526. สับปะรดและอุตสาหกรรมสับปะรดในประเทศไทย. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จินดารัฐ วีระวุฒิ. 2541. สับปะรดและสรีรวิทยาการเจริญเติบโตของสับปะรด. ภาควิชาพืชไร่ฯ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ช่อผกา แก้วใหญ่, มนนิกา สังข์ศักดิ์ และวัชรีย์ พุ่มทอง, 2542. ไวน์ไทยสินค้าตัวใหม่ที่นำเสนอ. *วารสารเศรษฐกิจและสังคม*. 36: 54-68.
- เชิดชัย เขียววิรุฑ, ฌกามาศ วงศ์ข้าหลวง และปนัดดา แซ่อึ้ง. 2519. การทำไวน์จากผลไม้เมืองร้อน. *อาหาร* 8(2) : 13-24.
- ธงชัย มาลา, รณภพ บรรเจิดเชิดชู, รวีวรรณ ลีลัสต์ยกุล, สุดฤดี ประเทืองวงศ์, สมาน ศิริภัทร, นิพนธ์ วิสารทานนท์, ปราณี ฮัมเมอิลิ่งค์, อภิพรธน พุกภักดี, กวิศร์ วานิชกุล, พัฒนา สุข 2542. เทคโนโลยีการใช้ปุ๋ยชีวภาพวีเอไมคอร์ไรซาและการตลาดสับปะรด. โครงการเพื่อบรรเทาผลกระทบทางสังคมจากวิกฤติการณ์เศรษฐกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ ฉบับที่ 4. ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 92 หน้า.
- ปาริชาติ วัฒนาว. 2519. การผลิตเพคตินเอนไซม์จากแอสเพอร์จิลลัสไนเจอร์ และการนำเพคตินเอนไซม์ที่ได้มาใช้ประโยชน์ในการทำไวน์. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 149 หน้า
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 440 หน้า
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2531a. การปรับความเป็นกรดในการทำไวน์ผลไม้. *อาหาร*. 19(2) : 105-116.

- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2531b. การปรับปริมาณน้ำตาลในการทำไวน์ผลไม้. *อาหาร*. 18(9) : 271-281.
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2532. หลักการเตรียมน้ำผลไม้หมักไวน์ให้มีรสอร่อย. *อาหาร*. 19(1) : 33-47.
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์ จรัญ เจตน์จิตร ประดิษฐ์ คุรุวัฒนา วิชชุพร ว่องสุวรรณเลิศ และจัญญุ คำนวนตา. 2525. รายงานการทดลองเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการหมักและการควบคุม ขบวนการหมักแอลกอฮอล์. ชุดที่ 1 การเปรียบเทียบผลการหมักเมื่อใช้กล้าเชื้อปริมาณ ต่างๆกัน. *วารสารชมรมผู้หมักแอลกอฮอล์ แห่งประเทศไทย*. 1(2) : 116-123.
- ประดิษฐ์ คุรุวัฒนา .2520. ไวน์ผลไม้เกษตร. *อาหาร*. 9(2) : 3-8.
- ประดิษฐ์ คุรุวัฒนา. 2523. หลักเบื้องต้นของการชิมไวน์. *อาหาร* 12(2) : 89-98.
- ประดิษฐ์ คุรุวัฒนา ประภา เฟื่องฟูพงศ์ ฌกามาศ วงศ์ข้าหลวงและปาริชาติ วัฒนา. 2521. การ คัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์เพื่อทำไวน์องุ่น. *อาหาร*. 10(3) : 187-206.
- ประดิษฐ์ คุรุวัฒนา มาลัย บุญรัตนกรกิจ ฌกามาศ วงศ์ข้าหลวงและวิมลศิริ พรทวีวัฒน์. 2530. การเปรียบเทียบคุณภาพของไวน์ที่ได้จากการหมัก โดยใช้เชื้อยีสต์แห่งต่างๆ. *อาหาร*. 17(4) : 205-213.
- ประดิษฐ์ คุรุวัฒนา มาลัย บุญรัตนกรกิจ วิชา สุโรจนะเมธากุลและน้อย สาริกะภูติ. 2537. การ ผลิตไวน์และไวน์เติมแอลกอฮอล์กลั่นจากลึ้นจี่พันธุ์สงฮวยและพันธุ์ไทย. *อาหาร*. 24(4) : 264-271.
- พันธ์ณรงค์ จันทร์แสงศรี. 2543. การกำหนดสูตรของไวน์มะขามเติมแอลกอฮอล์กลั่นจากมะขาม คละพันธุ์ของเขตภาคเหนือตอนล่าง. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี(ภาษาไทย)* 8 (1): 26-31.
- พัฒนาผลิตภัณฑ์. 2543. ไวน์จากผลไม้ไทย. *ผู้ส่งออก*. 14(318) : 47-48.
- ไพโรจน์ วิริยจारी และจันทร์หอม สมสงวน. 2535. สัดส่วนน้ำผลไม้และสายพันธุ์ของยีสต์ที่ใช้ผลิต ไวน์สตรอเบอร์รี่. *วารสารเกษตร*. 8(1) : 22-30.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. *ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัย เชียงใหม่. 274 หน้า.
- นัยทัศน์ ภู่อรรถ และไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2530. ไวน์ผลมะม่วงหิมพานต์ 1 : ศึกษาสภาวะ ในการทำไวน์ผลมะม่วงหิมพานต์. *วารสารสงขลานครินทร์*. 9(2) : 241-247.

- มานพ อ่ำรุ่ง. 2529. การผลิตซีอิ้ว ไวน์ น้ำชา และเหล้า. *ข่าวสารเกษตรศาสตร์*. 31(3) : 1-16.
- มนัญญา สมบุญทรัพย์. 2537. การผลิตไวน์น้ำผึ้งผลไม้จากวัตถุดิบทางการเกษตรบางชนิดในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 87 หน้า
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนปนนท์. 2533. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 270 หน้า.
- วราวุฒิ คุรุสง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง. โอเดียนสโตร์. 210 หน้า.
- วิจิตต์ วรรณชิต. 2529. การปลูกสับปะรด. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 87 หน้า.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. 2536. ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากจุลินทรีย์. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 225 หน้า.
- สมบุญ เตชัญญวารากุล. 2536. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการหมักไวน์น้ำผึ้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 100 หน้า
- สาวิตรี ลิ้มทอง. 2536. ยีสต์และชีวเคมีของการหมักเอทิลแอลกอฮอล์. ใน เทคนิคการหมักแบบ Feb-batch และการประยุกต์ใช้สำหรับการผลิตแอลกอฮอล์ทางอุตสาหกรรม. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/จัดโดย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 1 เล่ม (หน้าไม่เรียงลำดับ)
- สุรพล อุปติสสกุล. 2537. สถิติการวางแผนการทดลองเล่ม 2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สหมิตรออฟเซต. 492 หน้า.
- สันติ วงศ์สุวรรณ. 2531. การทำไวน์. โครงการหนังสือชุมชน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรุณ จันทนโอ. 2499. การเปรียบเทียบสายพันธุ์ต่างๆของยีสต์กับผลิตภัณฑ์ของแอลกอฮอล์จากกากน้ำตาล. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทและศึกษานิพนธ์บัณฑิต คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 29 หน้า
- อรนุช เผ่าจินดา และศุภลักษณ์ พณิชย์เสรีวงศ์. 2542. จลนพลศาสตร์ของการหมักไวน์น้ำมะพร้าว. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*. 9(3) : 4-9.
- Aguilar, G. and Huitron, C. 1986. Application of fed-batch cultures in the production of

- extracellular pectinase by *Aspergillus sp.* *Enzyme. Microb. Technol.* 9: 541-545.
- A.O.A.C. 1980. Official Method of Analysis of Association of Analytical Chemist. 13 th (Horwitz, W. ed). The Association of Official Analytical Chemist, Inc. Washington, DC. 1018 p.
- A.O.A.C. 1984. Official Method of Analysis of the Association Chemistry 14 th (Sidney, W. ed). The Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington, Virginia. 1141 p.
- A.O.A.C. 1990. Official Method of Analysis of the Association Chemistry 15 th (Helrich, K. ed). The Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington Virginia. 1230 p.
- Amerine, M.A. and Cruess, W.V. 1960. The Technology of Wine Making. The AVI Publishing Co. Westport, Connecticut. 709 p.
- Amerine, M.A., Kunkee, R.E., Ough, C.S., Singleton, V.L., and Webb, A.D. 1980a. The Technology of Wine Making 14 th ed. AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut. 794p.
- Amerine, M.A. and Ough, C.S. 1980b. Method for Analysis of Must and Wines. A Wiley-Intarscience Publication., New York. 341 p.
- Alamon, M.D., Bernel, J.L., Nozal, M.J.D. and Cordoves, C.G. 2000. Red wine aging in oak barrels: evolution of the monosaccharide content. *Food Chem.* 71: 189-193.
- Ali, M.Z. and Dirar, H.A. 1984. A microbiological study of sudanese sate wine. *J. Food Sci.* 49 : 459-460, 467.
- Alkorta, I., Garbisu, C., Llama, M.J. and Serra, J.L. 1998. Industrial applications of pectic enzymes: a review. *Process. Biochem.* 33(1) : 21-28.
- Alvarez, S., Alvarez, R., Riera, F.A. and Coca, J. 1998. Influence of depectinization on apple juice ultrafiltration. *Colloid Surface.* 138 : 377-382.
- Ayogu, T.E. 1999. Evaluation of the performance of a yeast isolate from Nigerian palm wine in wine production from pineapple fruits. *Bioresource Technol.* 69 :89-190.

- Bell, D.A. 1989. Wine and Beverage Standard. Van Nostrand Reinhold. New York. 350 p.
- Berg, H.W. and Akiyoshi, M. 1962. Color behavior during fermentation and aging of wines. *Am. J. Enol. Viticult.* 13 : 126-132.
- Blanco, P., Sieorp. C., and Villa, T.G. 1999. Produccion of pectic enzymes in yeasts. *FEMS Microbiol. Lett.* 175 : 1-9.
- Brown, M.R. and Ough, C. S. 1981. Effect of two different pectic enzymes preparations at several activity levels, on three pectin fraction of a white must. *Am. J. Enol. Viticult.* 32(4) : 272-276.
- Cabaroglu, T., Canbas, A., Baumes, R., Bayonove, C., Lepoutre, J.P., and Gunata, Z. 1997. Aroma composition of a white wine of *Vitis vinifera L.* cv. *Emir* as affected by skin contact.. *J. Food Sci.* 62(4) : 680-686.
- Cabrera, M.J., Moreno, J., Ortega, J.M., and Medina, M. 1988. Formation of ethanol, higher alcohols, esters, and terpenes by five yeast strains in musts from pedro ximenez grapes in various degrees of ripeness. *Am. J. Enol. Viticult.* 39(4) : 283-287.
- Chenchin, K., Yugawa, A. and Yamamoto, H.Y. 1984. Enzyme degumming of pineapple and pineapple mill juices. *J. Food Sci.* 49 : 1327-1329.
- Ciani, M. and Maccarelli, F. 1998. Oenological properties of non-saccharomyces yeasts associated with wine-making. *World. J. Microb. Biot.* 14 : 199-203.
- Coello, M.S.P., Perez, A.I.B., Iranzo, J.F. and Alvarez, P.J.M. 1999. Characteristics of wines fermented with different *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from the La Mancha region. *Food Microbiol.* 16 : 563-573.
- Cruess, W.V., Quacchia, R. and Ericson, K. 1955. Pectic enzyme in wine making. *Food Technol.* 9 : 601-607.
- Dawson, E.H., Brogdon, J.L., and McManus, S. 1963. Sensory testing of differences in taste. II Selection of panel members. *Food Tech.* 17 : 39-44.
- Deak, T., and Beuchat, L.R. 1993. Yeasts associated with fruit juice concentrates. *J. Food Prot.* 56(9) : 777-782.

- Demir, N., Acar, J., Sarioglu, K. and Mutlu, M. 2000. The use of commercial pectinase in fruit juice industry. Part 3: Immobilized pectinase for mash treatment. *J. Food Eng.* 47 : 275-280.
- Demir, N., Acar, J., Sarioglu, K. and Mutlu, M. 2001. The use of commercial pectinase in fruit juice industry. Part 3: immobilized pectinase for mash treatment. *J. Food Eng.* 47 : 275-280.
- Dinnella, C., Stagni, A., and Lanzarini, G. 1997. Pectolytic enzymes co-immobilization on δ -alumina spheres via organophosphate compounds. *Process. Biochem.* 32(8) : 715-722.
- Dubois, M., Gilles, K.A., Hamilton, J.K., Rebers, P.A. and Smith, F. 1956. Colorimetric method for determination of sugars and related substances. *Anal. Chem.* 28: 350-356.
- Endo, A. 1961. Pectic enzyme of molds. IV Clarifying action on fruit juices and wines. *Hakkokogaku Kaishi.* 39 : 282-287.
- Endo, A. 1965. Pectic enzyme of molds. XIII. Clarification of apple juice by the joint action of purified pectolytic enzymes. *Agr. Biol. Chem. Tokyo.* 29 : 129-136.
- Fifield, W., Bartlett, J., Stockwood, J. and Laird, J. 1974. Lichine's Encyclopedia of Wines and Spirits. Cassell London in association with Christies's Wine Publications. 716.p.
- Fleet, G.H. 1997. Wine. *In Food Microbiology Fundamentals and Frontiers* (Doyle, M.P., Beuchat, L.R. and Montville, T.J. ed.). 671-694.p. Washington D.C. : ASM Press.
- Fraile, P., Garrido, J. and Ancin, C. 2000. Influence of a *Saccharomyces cerevisiae* selected strain in the volatile composition of Rose' wines. Evolution during fermentation. *J. Agr. Food Chem.* 48 : 1789-1798.
- Friedrich, J., Cimerman, A., and Steiner, W. 1994. Concomitant biosynthesis of *Aspergillus niger* pectolytic enzymes and citric acid on sucrose. *Enz. Microb. Tech.* 16 : 703-707.
- Fuleki, T. 1965. Fermentation studies on blueberry wine. *Food Tech.* 19(8): 105-108.

- Garbutt, J. 1997. *Essentials of Food Microbiology*. Arnold. London. Sydney. Auckland. 251p.
- Gerald R. and Tilak N. 1993. *Enzyme in Food Processing*. Academic Press, Inc. San Diego, California Academic Press. 480p.
- Gil, J.V., Mateo, J.J., Jimenez, M., Pastor, A., and Huerta, T. 1996. Aroma compounds in wine as influenced by apiculate yeasts. *J. Food Sci.* 61(6) : 1247-1249, 1266.
- Girard, B., Yuksel, D., Cliff, M.A., Delaquis, P. and Reynolds, A.G. 2001. Vinification effects on the sensory, colour and GC profiles of pinot noir wines from British Columbia. *Food Res. Int.* 34 : 483-499.
- Glazer, A.N. and Nikaido, H. 1995. *Microbial Biotechnology Fundamentals of Applied Microbiology*. W.H. Freeman and Company. New York. 662p.
- Gonzalez, V.M.A., Perez, C.M.S. and Cabezudo, M.D. 1996. Changes in gas-Chromatographic volatiles of young Airen wines during bottle storage. *Food Chem.* 56(4) : 399-403
- Gonzalez, V.M.A., Perez, C.M.S. and Cabezudo, M.D. 1998. Sensory analysis of aroma attributes of young Airen white wines during storage in the bottle. *J. Food Quality.* 1 : 85-297.
- Gump, B.H. and Halght, K.G. 1995. A preliminary study of industrial enzyme preparations for color extraction/stability in red wines. *Vitic. Enol. Res. Cen.* CATI publication # 950901.
- Heard, G. M. and Fleet, G. H. 1986. Occurrence and growth of yeast species during the fermentation of some Australian wines. *Food Technol. Aust.* 38(1) : 22-25.
- Iranzo, J.F.U., Magana, F.G. and Vinas, M.A.G. 2000. Evaluation of the formation of volatiles and sensory characteristics in the industrial production of white wines using different commercial strains of the genus *Saccharomyces*. *Food Control.* 11 : 143-147.
- Jayaraman, K.S., Ramanuja, M.N., Venugopal, M.K., Leela, R.K. and Bhatia, B. S. 1975. Studies on the preparation of intermediate moisture pineapple. *J. Food Sci. Technol.* 12: 309-312.

- Jones, J.S., Sadler, G.D. and Nelson, P.E. 1986. Acetaldehyde and accelerated storage of wine : a new rapid method for analysis. *J. Food. Sci.* 51(1) : 229-230.
- Joshi, V.K., Chauhan, S.K. and Lal, B.B. 1991. Extraction of juices from peaches, plums and apricots by pectinolytic treatment. *J. Food. Sci. Technol.* 28(1) : 64-65.
- Khattak, J.N., Hamdy, M.K. and Powers, J.J. Utilization of watermelon juice I. Alcoholic fermentation. *Food Technol.* 19(8) : 102-104.
- Kilian, S. G., Du Preez, J. C. and Gericke, M. 1989. The effects of ethanol on growth rate and passive proton diffusion in yeasts. *Appl. Microbiol. Biot.* 32 : 90-94.
- Kourkoutas, Y., Komaitis, M., Koutinas, A.A., Kaliafas, A., Kanellaki, M., Marchant, R., and Banat, I.M. 2003. Wine production using yeast immobilized on quince biocatalyst at temperature between 30 and 0°C.
www.elsevier.com/locate/foodchem.
- Lao, C., Lopez-tamames, E., Buxaderas, S. and De la Torre-boronat, M. C. 1996. Grape pectic enzyme treatment effect on white musts and wines composition. *J. Food Sci.* 61(3) : 553-556.
- Lao, C., Lopez-Tamames, L., Lamuela-Raventos, R. M., Buxaderas, S. and Del Caram De La Torre-Boronat, M. 1997. Pectic enzyme treatment effects on quality of white grape musts and wines. *J. Food Sci.* 62(6) : 1142-1144, 1146.
- Linsken, H.F. and Jackson, J. F. ed. 1988. Wine Analysis. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. New York. London. Paris. Tokyo. 381 p.
- Longo, B., Velazquez, J.B., Sieiro, C., Cansado, J., Calo, P. and Villa, T. G. 1992. Production of higher alcohols, ethyl acetate, acetaldehyde and other compounds by 14 *Saccharomyces cerevisiae* wine strains isolated from the same region (Salnes, N. W. Spain). *World J. Microbiol. Biot.* 8 : 539-541.
- Lowry, O.H., Rosebrough, N.J., Farr, A.L. and Randall, R.J. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *J. Biol. Chem.* 193 : 265-275.
- Lui, J.W.R., Gallander, J.F. and Wilker, K.L. 1987. Effect of juice clarification on the composition and quality of Eastern US table wine. *Am J. Enol. Viticult.* 38(2) : 147-150.

- Marcus, I. H. 1974. How to Test and Improve Your Wine Judging Ability. Wine Publications. 49 p.
- Maldonado, O., Rolz, C., and De Cabrera, S. S. 1975. Wine and vinegar production from tropical fruits. *J. Food Sci.* 40(2) : 262-265.
- Mateo, J.J., Jimenez, M., Pastor, A. and Huerta, T. 1998. Influence of the inoculation time of high sugar content must on the formation of wine aroma. *World J. Microbiol. Biot.* 14 : 357-363.
- Mateo, J.J., Jimenez, M., Pastor, A., and Huerta, T. 2001. Yeast starter cultures affecting wine fermentation and volatiles. *Food Res. Int.* 34 : 307-314.
- Mattick, L.R. and Robinson, W. B. 1960. Changes in volatile constituents during the baking of sherry wine by the tressler_process. *Food Technol.* 14(1) : 30-33.
- Mauricio, J.C., Moreno, J., Zea, L., Ortega, J.M., and Medina, M. 1997. The effects of grape must fermentation conditions on volatile alcohols and esters formed by *Saccharomyces cerevisiae*. *J. Sci. Food Agric.* 75 : 155-160.
- Mermelstein, N.H. 1998. Beer and wine making. *J. Food Technol.* 52 (4) : 84-90
- Morgan, R.C. 1966. Chemical studies on concentrated pineapple juice 1. Carotenoid composition of fresh pineapples. *J. Food Sci.* 31(2): 213-217.
- Mutlu, M., Sarioglu, K., Demir, N., Ercan, M.T. and Acar, J. 1999. The use of commercial pectinase in fruit juice industry. Part I: Viscosimetric determination of enzyme activity. *J. Food. Eng.* 41 : 147-150.
- Nagodawithana, T. and Steinkraus, K.H. 1976. Influence of the rate of ethanol production and accumulation on the viability of *Saccharomyces cerevisiae* in rapid fermentation. *Appl. Environ. Microbiol.* 31(2) : 158-162.
- Nelson, N. 1944. A photometric adaptation of Somogyi method for the determination of glucose. *J. Biol. Chem.* 154 : 375-380.
- Novak, M., Strehaiano, P., Moreno, M. and Goma, G. 1981. Alcoholic fermentation : on the inhibitory effect of ethanol. *Biotechnol. Bioeng.* 23 : 201-211.
- Ough, C. S., Guymon, J. F. and Crowell, E. A. 1966. Formation of higher alcohols during grape juice fermentations at various temperatures. *J. Food Sci.* 31(4) :

620-625.

- Pamment, N.B., Dasari, G. and Worth, M. A. 1990. Mechanisms of ethanol inhibition in yeasts. *In* Fermentation technology industrial application. (Pak L.Y.ed). 241-252 p. London & New York : Elsevier Applied Science.
- Plank, P.F.H. and Zent, J. B. 1993. Use of enzyme in wine making and grape processing. *In* Beer and Wine Production (Gump, B.H. ed). 275 p. Washington, DC. : American Chemical Society.
- Plata, C., Millan, C., Mauricio, J.C., and Ortega, J.M. 2003. Formation of ethyl acetate and isoamyl acetate by various species of wine yeasts. *Food Microbiol.* 20 : 217-224.
- Ramos, R., Andrade, P.B., Seabra, R.M., Pereira, C., Ferreira, M.A. and Faia, M.A. 1999. A preliminary study of non-coloured phenolics in wines of varietal white grapes (codega, gouveio and malvasia fina): effects of grape variety, grape maturation and technology of wine making. *Food Chem.* 67 : 39-44.
- Regodon, J.A., Perez, F., Valdes, M.E., Miguel, C.D. and Ramirez, M. 1997. A simple and effective procedure for selection of wine yeast strains. *Food Microbiol.* 14 : 247-254.
- Revilla, I. And Sanjose, M.L.G. 2003. Compositional changes during the storage of red wines treated with pectolytic enzymes : low molecular-weight phenols and flavan-3-ol derivative levels. *Food Chem.* 80 : 205-214.
- Rosillo, L., Salina, M.R., Garijo, J. and Alonso, G.L. 1999. Study of volatiles in grapes by dynamic headspace analysis application to the differentiation of some *Vitis Vinifera* varieties. *J. Chromatogr. A*, 847 : 155-159.
- Sakai, T., Sakamoto, T., Hallaert, J. and Vandamme, E. J. 1993. Pectin, pectinase and protopectinase : production, properties, and applications. *Adv. Appl. Microbiol.* (39) : 213-294.
- Santamaria, C.L., Tamames, E.L., Bujan. J., Buxaderas, S. and Boronat, M.C.D.L. 1999. Effect of grape pectic enzyme treatment on foaming properties of white musts and wines. *Food Chem.* 65 : 169-173.

- Sarioglu, K., Demir, N., Acar, J. and Mutlu, M. 2001. The use of commercial pectinase in the fruit juice industry, part 2: determination of the kinetic behaviour of immobilized commercial pectinase. *J. Food. Eng.* 47 : 271-274.
- Shelukhina, N. P. and Fedichkina, L. G.1994. A rapid method for quantitative determination of pectic substances. *Acta Bot. Neel.* 43(2) : 205-207
- Siebert, K. J. 1999. Protein-polyphenol haze in beverage. *J. Food Technol.* 53(1) : 54-57.
- Simpson, B.K., Egyankor, K.B. and Martin, A.M. 1984. Extraction, purification and determination of pectin in tropical fruits. *J. Food Process. Pres.* 2 : 63-72.
- Sharf, R. and Margalith, P. 1983. The effect of temperature on spontaneous wine fermentation. *Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol.* 17 : 311-313.
- Shinohara, T., Saito, K., Yanagida, F. and Goto, S. 1994. Selection and hybridization of wine yeasts for improved winemaking properties: fermentation rate and aroma productivity. *J. Ferment. Bioeng.* 77(4) : 428-431.
- Somogyi, M. 1952. Notes on sugar determination. *J. Biol. Chem.* 195 : 19-23.
- Souferos, E.H., Pissa, I., Petridis, D., Lygerakis, M., Mermelas, K., Boukouvals, G. and Tsimitakis, E. 2001. Instrumental analysis of volatile and other compounds of Greek kiwiwine; sensory evaluation and optimisation of its composition. *Food Chem.* 75 : 487-500.
- Sreekantiah, K. R., Jaleel, S. A. and Ramachandra Rao, T. N. 1968. Preparation of liquid fruits by enzymic processing. *J. Food Sci. Technol.* 5 (3) : 129-132.
- Sreekantiah, K.R., Jaleel, S.A. and Ramachandra Rao, T.N. 1971. Utilization of fungal enzymes in the liquefaction of soft fruits and extraction and clarification of fruit juices. *J. Food Sci Technol.* 8(1) : 201-203.
- Sreenath, H.K., Nanjundaswamy, A.M. and Sreekantiah, K.R. 1987. Effect of various cellulases and pectinases on viscosity reduction of mango pulp. *J. Food Sci.* 52(1) : 230-231.
- Sreenath, H.K. and Santhanam, K. 1992. The use of commercial enzymes in white grape juice clarification. *J. Ferment. Bioeng.* 73(3) : 241-243.

- Sreenath, H.K., Sudarshanakrishna, K.R. and Santhanam, K. 1994. Improvement of juice recovery from pineapple pulp/residue using cellulase and pectinase. *J. Ferment. Bioeng.* 78(6) : 486-488
- Suresh, E.R. and Negi, S.S. 1974. Evaluation of some grape varieties for wine quality. *J. Food Sci. Tech.* 12 : 79-80.
- Torrea, D., Fragile, P., Garde, T., and Ancin, C. 2003. Production of volatile compounds in the fermentation of chardonnay musts inoculated with two strains of *Saccharomyces cerevisiae* with different nitrogen demands. *Food control*. Article inpress. www.sciencedirect.com.
- Torija, M.J., Rozes, N., Poblet, M., Guillamon, J.M., and Mas, A. 2003. Effects of fermentation temperature on the strain population of *Saccharomyces cerevisiae*. *J. Food. Microbiol.* 80 : 47-53.
- Venkataramu, K., Ratel, J.D. and Subba Rao, M.S. 1977. Wine yeasts and their fermentation product. *J. Food Sci. Technol.* 14(5): 227-228.
- Versari, A., Biesenbruch, S., Barbanti, D., Farnell, P.J. and Galassi, S. 1997. Effects of pectolytic enzymes on selected phenolic compounds in strawberry and raspberry juices. *Food Res. Int.* 30(10) : 811-817.
- Viquez, F., Lastreto, C. and Cooke, R. D. 1981. A study of the production of clarified banana juice using pectinolytic enzymes. *J. Food Technol.* 16(2):115-125.
- Vos, L.D. and Pilnik, P.W. 1973. Pectolytic enzymes in apple juice extraction. *Process. Biochem.* 8(8) : 18-19.
- Wagener, W.W.D and Wagener, G.W.W. 1967. The influence of ester and fusel alcohol content upon the quality of dry white wine. *S. Afr. J. Agric. Sci.* 11 : 469-476.
- Will, R.B. H., Lim, J.S.K. and Greenfield, H. 1986. Composition of Australian foods. Tropical and subtropical. *J. Food Tech. Aust.* 38(3) : 31.
- William, J.T., Ough, C.S. and Berg, H.W. 1978. White wine composition and quality as influenced by method of must clarification. *Am. J. Enol. Vitic.* 29(2) : 92-96.
- Witaker, J.R. 1984. Pectic substances, pectic enzymes and haze formation in fruit juices. *Enzyme Microb. Technol.* 6 : 341-349.

- Wong, D.W.S. 1995. Food enzymes. Structure and Mechanism. Chapman and Hall. New York. 390 p.
- Workman, D.S. and Morris, J.R. 1992. Storage stability of wine coolers as influenced by juice content and citric acid addition. *J. Food Quality*. 15 : 39-52.
- Yamasaki, M., Yasu, T. and Arima, K. 1964. Pectic enzymes in the clarification of apple juice. Part I. Study on the clarification reaction in a simplified model. *Agr. Biol. Chem.* 28(1) : 779-787.
- Yang, M., and Choong, Y. 2001. A rapid gas chromatographic method for direct determination of short-chain (C₂-C₁₂) volatile organic acids in foods. *Food Chem.* 75 : 327-331.
- Zoecklein, B.W., Fugelsang, K. C., Gump, B. H., Nury, F. S. 1995. Wine Analysis and Production. Chapman and Hall. New York. 621 p.