

<https://repositorij.pbf.unizg.hr/en/user/profile/mbz/332056>

Time of export: 22.09.2024. 04:00:43

Repository: repositorij.pbf.unizg.hr

Number of records on this URL: 12

Records exported: 12

Title	URL	Authors	Host item title
Utjecaj Saccharomyces i ne-Saccharomyces kvasaca na aromu vina Pošip		Jerečić, Margareta	
Utjecaj hibridnog i ne-saccharomyces kvasaca na aromu vina Pošip		Šeparović, Jelena	
Utjecaj pulsirajućeg električnog polja (PEF) i hladnog prešanja na iskorištenje i kemijski sastav ulja sjemenki grožđa		Sobotinčić, Lucija	
Utjecaj ekstrakcije superkričnim CO <sub>2</sub> na sastav masnih kiselina u ulju sjemenki grožđa		Petrić, Melita	
Validacija metode za određivanje slobodnog sumporovog dioksida u vinu primjenom analizatora kontinuiranog protoka		Dizdar, Lucija	
Utjecaj različitih tehnoloških postupaka maceracije na aromatski sastav crnog vina		Đebro, Matea	
Application of non-thermal techniques as an alternative to sulfur dioxide in production of wine		Lukić, Katarina	
Izrada baždarnih krivulja za analizu spojeva fermentacijske arome u vinu		Skendrović, Hanna	
Sumporni spojevi pozitivan i negativan utjecaj na aromu vina		Šenjug, Dora	
Aroma vina pošip nakon 60 mjeseci starenja u bocama		Dorner, Amanda	
Utjecaj enoloških postupaka na sastav arome vina Pošip		Tomašević, Marina	
Utjecaj sortimenta i mikroklimatskih uvjeta na sastav ukupnih fenola i ukupnih flavonoida mandarine (C. reticulata L.)		Đapić, Marina	