

Vrijeme izvoza: 03.05.2024. 11:46:28

Repozitorij: repozitorij.agr.unizg.hr

Ukupan broj zapisa na URL-u: 9

Broj izvezenih zapisa: 9

Naslov	URL	Autori	Naslov izvornika
Utjecaj predfermentacijskoga zagrijavanja i duljine maceracije na kemijski sastav, senzorna svojstva i koncentraciju bioaktivnih spojeva u vinima sorte "Teran" (Vitis vinifera L.)		Rossi, Sara	
UTJECAJ RAZLIČITIH TEHNIKA MACERACIJE AROMATIČNOGA BILJA NA FIZIKALNO-KEMIJSKA I SENZORNA SVOJSTVA AROMATIZIRANOG PIĆA NA BAZI VINA		Grce, Šime	
Bentonite fining during fermentation reduces the dosage required and exhibits significant side-effects on phenols, free and bound aromas, and sensory quality of white wine		Horvat, Ivana; Radeka, Sanja; Plavša, Tomislav; Lukić, Igor	
DALMATINSKE AUTOHTONE SORTE VINOVE LOZE		Barišić, Josip	
ISTRAŽIVANJE RAZVOJA PUPOVA KOD SORTE ŽLAHTINA PRI RAZLIČITIM NAČINIMA REZIDBE		Volarić, Kristian	
MODIFIKACIJA FIZIKALNO-KEMIJSKOG SASTAVA VINA SORTE TERAN PRIMJENOM PRORJEĐIVANJA MLADICA, PRORJEĐIVANJA GROZDOVA I RANE DEFOLIJACIJE		Vičić, Nina	
UTJECAJ PRORJEĐIVANJA MLADICA, PRORJEĐIVANJA GROZDOVA I RANE DEFOLIJACIJE NA PRINOS I KVALITETU GROŽĐA SORTE MERLOT		Brajković, Bojan	
KARAKTERIZACIJA LIKERA TERANINO NA OSNOVI FIZIKALNO-KEMIJSKIH PARAMETARA I SENZORNIH SVOJSTAVA		Tuntar, Vanessa	
UTJECAJ RAZLIČITIH NAČINA UBRZANOG STARENJA RAKIJE LOZOVAČE NA KVALITETU KONAČNOG PROIZVODA		Rossi, Luka	