

## LITERATURA

- ANCÍN-AZPILICUETA, C., GONZÁLEZ-MARCO, A., JIMÉNEZ-MORENO, N.: Current knowledge about the presence of amines in wine. *Crit. Rev Food Sci. Nutr.* 48: 257-275. 2008.
- ANGEROVÁ, J., SŮRA, J.: ABC o nápojích. Praha: Merkur, 1986, s. 245. ISBN 51-505-86.
- ANLI, E. R., BAYRAM, M.: Biogenic Amines in Wines. *Food Rev. Int.* 25: 86-102. 2009.
- ANONYM.: (2012) Nová pravidla pro výrobu "biovína" schválena. *Víno & styl* Praha, Omega Publishing Group, č. 48. ISSN 1801-0881.
- ANONYM.: (2015) Výroba barikových vín, Materiály a prezentace fy MORAVIA VITIS Brno, Dostupné z <http://www.moraviavitis.cz>
- BALÍK, J.: Vinařství návody do laboratorních cvičení MU Brno 2011, ISBN 978-80-7157-933-5.
- BALLIN, N. Z., LAMETSCH, R.: Analytical methods for authentication of fresh vs. thawed meat - A review. *Meat Science* [online]. 2008, roč. 80 (č. 2), 151-158 [cit. 2012-02-11]
- BAMFORTH, C.W.: Food, Fermentation and Micro-organisms. Blackwell Publishing, 2005.
- BARTOWSKY, E. J.: Bacterial spoilage of wine and approaches to minimize it. *Lett. Appl. Microbiol.* 48: 149-156. 2009.
- BARTOWSKY, E. J., HENSCHKE, P. A.: Acetic acid bacteria spoilage of bottled red wine – a review. *Int. J. Food Microbiol.* 125: 60-70. 2008.
- BARTOWSKY, E. J., XIA, D., GIBSON, R. L., FLEET, G. H., HENSCHKE, P. A.: Spoilage of bottled red wine by acetic acid bacteria. *Lett. Appl. Microbiol.* 36: 307-314. 2003.
- BAXTER, M. J. a kol.: The determination of the authenticity of wine from its trace element composition, *Food Chemistry*, 60, 1997, č. 3, s. 443 – 450.
- BITTMANN, Š.: (2015): Barrique sudy, Materiály a prezentace fy Barrique Art Břeclav. Dostupné z <http://www.barriquesudy.cz>
- BLACKBURN, C. de W.: Food Spoilage Microorganisms. CRC Press, 2006.
- BUJAN, J., ARTAJONA, J.: *Víno & gastrónómia*. 1. vyd. Barcelona: Freixenet, 2001, 40 s. ISBN 84-497-0062-0.
- ČIHÁK, R. a kol.: *Anatomie 3*. 2. vyd. Praha: Grada Publishing, 2004, 692 s. ISBN 80 247 1132 X.

ČÍŽKOVÁ, H.: Metody a kritéria pro ověřování autenticity potravin a potravinářských surovin. Vyd. 1., Ostrava: Key Publishing, 2011, 127 s. ISBN 978-807-4181-245.

Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Volume 1. Paris 2013. ISBN 979-10-91799-06-5.

COTON, M., ROMANO, A., SPANO, G. et al.: Occurrence of biogenic amine-forming lactic acid bacteria in wine and cider. Food Microbiol. 27: 1078-1085. 2010.

ČR: Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č. 304/2004 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek v potravinách ve znění vyhlášek č.152/2005 Sb. a č. 431/2005 Sb.

ČR: Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č. 54/2002 Sb. ve znění vyhlášek č. 318/2003 Sb., č. 270/2005 Sb. a č. 514/2006 Sb.

ČR: Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 323/2004 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. Sbírka zákonů České republiky, částka 108/2012.

ČR: Zákon č. 321/2004 o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství). Sbírka zákonů České republiky, částka 105/2004.

ČSN EN ISO 10399 Senzorická analýza - Metodologie - Zkouška duo-trio, 2010

ČSN EN ISO 4120 Senzorická analýza - Metodologie - Trojúhelníková zkouška, 2009

ČSN EN ISO 4120 Senzorická analýza - Metodologie - Trojúhelníková, 2008

ČSN EN ISO 5495 Senzorická analýza - Metodologie - Párová porovnávací zkouška, 2008

ČSN EN ISO 5495 Senzorická analýza - Metodologie - Párová porovnávací zkouška, 2008

ČSN EN ISO 5492 Senzorická analýza - slovník, 1999

ČSN ISO 4121 Senzorická analýza - Obecné pokyny pro použití kvantitativních odpovědních stupnic, 2009

ČSN ISO 6658 Senzorická analýza - Metodologie - Všeobecné pokyny, 2010

ČSN ISO 8587 Senzorická analýza - Metodologie pořadová zkouška, 1993

ČSN ISO 8588 Senzorická analýza - Metodologie - Zkouška? A? - ?ne A?, 2001

ČSN ISO 8589 Senzorická analýza - Obecné pokyny pro uspořádání senzorického pracoviště, 2008

ČSN ISO 8586-1 Senzorická analýza - Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů - Část 1: Vybraní posuzovatelé, 2003

ČSN ISO 8586-2 Senzorická analýza - Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů - Část 2: Odborní senzoričtí posuzovatelé, 2000

DAVIS, C. R., WIBOWO, D. J., LEE T. H., FLEET, G. H.: Growth and metabolism of lactic acid bacteria during and after malolactic fermentation of wines at different pH. *Appl. Environ. Microbiol.* 51: 539-545. 1986.

DIEZ, L., GUADALUPE, Z., AYESTARÁN, B., RUIZ-LARREA, F.: Effect of yeast mannoproteins and grape polysaccharides on the growth of wine lactic acid and acetic acid bacteria. *J. Agric. Food Chem.* 58: 7731-7739. 2010.

DIVIŠ, P.: Co nám mohou kovy říci o víně. *Chempoint* [online]. © 2012 Fakulta chemická, VUT v Brně, 02. 03. 2011 [cit. 2012-02-09]. Dostupné z: <http://www.chempoint.cz/co-nam-mohou-kovy-rici-o-vine>

DOMINÉ, A.: Víno a zdraví. Vyd. 1. Bratislava: Slovart, 2005, s. 14-15. ISBN 80-7209-347-9.

ES: Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. 12. 2008 o potravinářských přídatných látkách.

ES: Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 ze dne 16. 12. 2008 o látkách určených k aromatizaci a některých složkách potravin vyznačujících se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu a o změně nařízení Rady (EHS) č. 1601/91, nařízení (ES) č. 2232/96 a č. 110/2008 a směrnice 2000/13/ES.

FARKAŠ, J.: *Biotechnológia vína*. 2. vydání. Alfa Bratislava (1983). 978 s.

FARKAŠ, J.: *Technológia a biochémia vína*, SNTL Praha/Alfa Bratislava (1980), 870 s.

FARKAŠ, J.: *Všetko o víně: tajemství kvality vína*. 2. vyd. Martin: Neografia, 2002, 171 s. ISBN 80-888-9247-3.

FIC, V.: *Sborník aplikačních postupů*, Ing. Václav Helán – 2 THETA (2014), ISBN 978-80-86380-71-1

FIC, V. et al.: *Technologické postupy výroby vína se zvýšenou antioxidační kapacitou a snížením obsahu sířičitanů*. Metodika pro praxi. Praha, MZČR (in press).

FLEET, G.: Microorganisms in food ecosystems. *International Journal of Food Microbiology*. 1999, vol. 50, 1-2, s. 101-117. DOI: 10.1016/S0168-1605(99)00080-x

FLEET, G. H.: Wine yeasts for the future. *FEMS Yeast Research*. 2008, vol. 8, issue 7, s. 979-995. DOI: 10.1111/j.1567-1364.2008.00427.x.

- FORNACHTON, J. C. M., LLOYD, B.: Bacterial production of diacetyl and acetoin in wine. *J. Sci. Food Agr.* 16: 710-716. 2006.
- FUGELSANG, K., EDWARDS, CH. G.: Wine microbiology. 2nd ed. /. New York, NY: Springer, c2007, 393 p. ISBN 03-873-3349-5
- FUGELSANG, K. C., EDWARDS, C. G.: Wine Microbiology. Practical Applications and Procedures. 2<sup>nd</sup> Ed. Springer, 2007.
- FURDÍKOVÁ, K., MALÍK, F.: Vplyv kvasiniek na aromatický profil vína, *Kvasný průmysl* 53, (2007), č. 7-8, s. 215–221. (ISSN 0023-5830).
- FURDÍKOVÁ, K., Malík, F.: Kolobeh síry vo víne, *Chemické listy* 103, (2009), ss. 154-158. ISSN 1213-7103.
- FURDÍKOVÁ, K., ĎURČANSKÁ, K., MALÍK, F.: Autochtónne kultúry *Saccharomyces cerevisiae* vo vinárskej praxi. *Vinič a víno*. 2011, vol. 2, s. 50-51. ISSN 1335-7514.
- GARCÍA-RUIZ, A., GONZÁLEZ-ROMPINELLI, E. M., BARTOLOMÉ, B., MORENO-ARRIBAS, M. V.: Potential of wine-associated lactic acid bacteria to degrade biogenic amines. *Int. J. Food Microbiol.* 148: 115-120. 2011.
- GARIJO, P., SANTAMARÍA, P., LÓPEZ, R. et al.: The occurrence of fungi, yeasts and bacteria in the air of Spanish winery. *Int. J. Food Microbiol.* 125: 141-145. 2008.
- GOMES, M. T., ROCHA, T. A., DUARTE, A. C., OLIVEIRA, J. P.: Determination of Sulfur Dioxide in Wine Using a Quartz Crystal Microbalance. *Analytical Chemistry*. 1996/05/01, roč. 68, č. 9, s. 1561-1564. ISSN 00032700.
- GOMEZ, M. T., ROCHA, T. A., DUARTE, A. C., OLIVEIRA, J. P.: Determination of Sulfur Dioxide in Wine Using a Quartz Crystal Microbalance. *Analytical Chemistry*. 1996/05/01, 68, č. 9, s. 1561- 1564. ISSN 00032700.
- GOSCH, F.: Vinařský marketing. Valtice: Národní salon vín, 2005. ISBN 80-903201-5-5.
- HARMATHA, J. (2002): „Chemie a biochemie přírodních látek“; Kap. 4; Cyklus Organická chemie, sv. 27; ÚOCHB-AVČR, Praha, 2002.
- HARMATHA, J. (2009): Kvalita vína z pohledu chemika a sommeliera, Sborník přednášek z konference „Vino jako multikulturní fenomén“, Olomouc, 2009.
- HAUFT, J.: Nový brevíř o víně. Svěpomoc, Praha 1988
- HERZ, J.: Nachweis von Verfälschungen bei Spirituosen und Weinen Getränkeindustrie, 48, 1994, č.12, s. 914 – 919.
- HIBBETT, D. S., BINDER, M., BISCHOFF, J. F. et al.: A higher-level phylogenetic classification of the Fungi. *Mycological Research*. 2007, vol. 111, issue 5, s. 509-547. DOI: 10.1016/j.mycres.2007.03.004.

- HUTKINS, R. W.: Microbiology and technology of fermented foods. 1st ed. Chicago: IFT Press, 2006, xi, 473 s. ISBN 0-8138-0018-8.
- ICMSF: Microorganisms in Foods. Microbial Ecology of Food Commodities. 2<sup>nd</sup> Ed. Kluwer Academic, 2005.
- ILAND, P., CAGO, P., HUMPHREYS, R.: Australian Wine, styles and tastes. Patrick Iland Wine Promotion Adelaide. (2002). 202 s. ISBN: 978-09-581-6050-6.
- INGR, I., POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H.: Senzorická analýza potravin. 1. vyd. Brno: MZLU, 1997, 201 s. ISBN 80-7157-283-7.
- ISO 8586:2012 Sensory analysis – General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors,
- JACKSON, R. S.: Wine Tasting: A Professional Handbook. Academic Press, 2002.
- JAROŠOVÁ, A.: Senzorické hodnocení potravin. 1. vyd. Brno: MZLU, 2001, 84 s. ISBN 80-7157-539-9.
- JANČÁŘOVÁ I., JANČÁŘ L., NÁPLAVOVÁ, A., KUBÁŇ, V.: A Role of Reductones in Monitoring of the Content of Sulfur Dioxide in Wines during their Maturation and Storage. Czech J. Food Sci. 32 (2014) xxx-xxx. V tisku
- JANČÁŘOVÁ I., JANČÁŘ L., NÁPLAVOVÁ A., KUBÁŇ V.: Changes of Organic Acids and Phenolic Compounds Contents in Grapevine Berries during their Ripening. Centr. Europ. J. Chem. 11 (2013) 1575-1582.
- JANDEROVÁ, B., BENDO VÁ, O.: Úvod do biologie kvasinek. 1. vyd. Praha: Karolinum, 1999, 108 s. Nouveaux actes sémiotiques. ISBN 80-718-4990-1.
- JONES, F. (1998): „Vino. Každý den sklenku pro zdraví“; Praha, Knižní klub, 1998.
- JOYEUX, A., LAFON-LAFOURCADE, S., RIBÉREAU-GAYON, P.: Evolution of acetic acid bacteria during fermentation and storage of wine. Appl. Environ. Microbiol. 48: 153-156. 1984.
- KALINOVÁ, B.: Chuť, smysl nejen hedonický. Vesmír, 85, 2006, 532 – 540.
- KALINOVÁ, B., CARLSSON, M. A.: Tajemství čichu poodhaleno. Vesmír, 84, 2005, 148 – 155.
- KALLITHRAKA S., ARVANITTOYANNIS I. S., KEFALAS P., EI-ZAJOULI A., SOUFLEROS, E., PSARRA, E.: Food Chemistry 73 (2001) 501-514
- Kolektiv. Lidské tělo. 1. vyd. Bratislava GEMINI, 1991, 336 s. ISBN 8085265133.
- KÖNIG, H., UNDEN, G., FRÖHLICH J.: Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine. 1<sup>st</sup> Ed. Springer, 2009.
- KRAUS V. a kol.: 1997: Encyklopedie českého a moravského vína, 1. vydání, Praha: Melantrich a. s., 224 s. ISBN 32-010-97

- KRAUS, V.: Réva a víno: tradice a současnost. Minerální podstata vín. Vyd. 1. Praha: Radix, 1999, 280 s. ISBN 80-860-3123-3.
- KRAUS, V.: Vinitorium historicum. Radix 2009. s. 240, ISBN 978-80-86031-87-3.
- KRAUS, V., FOFKOVÁ, Z., VURM, B. Nová encyklopedie českého a moravského vína, 2. díl: Složení vína. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 65-70. ISBN 978-808676709-3.
- LACROIX, C., A. GICQUEL, B. SENDID, et al.: Evaluation of two matrix-assisted laser desorption ionization-time of flight mass spectrometry (MALDI-TOF MS) systems for the identification of *Candida* species. *Clinical Microbiology and Infection*. 2014, vol. 20, issue 2, s. 153-158. DOI: 10.1111/1469-0691.12210.
- LAFON-LAFOURCADE, S., CARRE, E., RIBÉREAU-GAYON, P.: Occurrence of lactic acid bacteria during the different stages of vinification and conservation of wines. *Appl. Environ. Microbiol.* 46: 874-880. 1983.
- LANDETE, J. M., FERRER, S., PARDO I.: Biogenic amine production by lactic acid bacteria, acetic bacteria and yeast isolated from wine. *Food Control* 18: 1569-1574. 2007.
- LAPČÍK, O.: Co je na světě nejsladší? *Vesmír*, 84, 2005, 740 – 744.
- LINHART a kol., 2005: Slovník cizích slov pro nové století. ISBN 80-85843-61
- LIU, S. Q.: Review Malolactic fermentation in wine – beyond deacidification. *J. Appl. Microbiol.* 92: 589-601. 2002.
- LIU, S. Q., PILONE, G. J.: Arginine metabolism in wine lactic acid bacteria and its practical significance. *J. Appl. Microbiol.* 84: 315-317. 1998.
- LÓPEZ, I., TENORIO, C., ZARAZAGA, M. et al.: Evidence of mixed wild populations of *Oenococcus oeni* strains during wine spontaneous malolactic fermentations. *Eur. Food Res. Technol.* 226: 215-223. 2007.
- LÓPEZ-MALO, M., QUEROL, A., GUILLAMON, J. M., LOUIS, E. J.: Metabolomic comparison of *Saccharomyces cerevisiae* and the cryotolerant species *S. bayanus* var. *uvarum* and *S. kudriavzevii* during wine fermentation at low temperature. *PLoS ONE*. 2013, vol. 8, issue 3, e60135-. DOI: 10.1371/journal.pone.0060135.
- MALÍK, F.: Ze života vína. Pardubice: Filip Trend, 2003, 221 s. ISBN 80-862-8227-9.
- MATEO, E., TORIJA, M. J., MAS, A., BARTOWSKY, E.J.: Acetic acid bacteria isolated from grapes of South Australian vineyards. *International Journal of Food Microbiology*. 2014, vol. 178, č. 8, s. 98-106. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.03.010.

MATEO, J. J., JIMENEZ, M.: Monoterpenes in grape juice and wines. *Journal of Chromatography A* 881. 2000. Pages 557-567, ISSN: 0021-9673. Rib

MICHLOVSKÝ, M.: Oxid siřičitý v enologii. Vyd. 1. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2012, 151 s. ISBN 978-80-905319-0-1.

Microorganisms in foods. 2nd ed. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers, c2005, xvi, 763 s. ISBN 030648675x.

MIDKIFF, CH. R., BUSCEMI, P. C.: Detection of adulteration in fruit wines, In: NAGY, S., ATTAWAY, J. A., RHODES, M. E., Adulteration of fruit juice beverages, Marcel Dekker, Inc., New York and Basel, 1988, s. 293 – 308.

MODI, H. A.: Microbial Spoilage of Foods. Aavishkar Publishers, 2009.

MORENO-ARRIBAS, M., POLO, M.: Wine chemistry and biochemistry. New York: Springer, c2009, xv, 735 p. ISBN 9780387741185.

MORENO-ARRIBAS, M. V., POLO, M. C.: Wine Chemistry and Biochemistry. Springer, 2009.

MORENO-ARRIBAS, M. V., POLO, M. C.: Winemaking biochemistry and microbiology: Current knowledge and future trends. *Crit. Rev Food Sci. Nutr.* 45: 265-286. 2005.

MORENZONI, R., SPECHT, K.: S. Malolactic fermentation in wine. Understanding the science and the practice. Lallemand, 2005.

NISIOTOU, A. A., SPIROPOULOS A. E., NYCHAS, G.-J. E.: Yeast Community Structures and Dynamics in Healthy and Botrytis-Affected Grape Must Fermentations. *Applied and Environmental Microbiology*. 2007, vol. 73, issue 21, s. 6705-6713. DOI: 10.1128/AEM.01279-07.

NOBLE, A. C., ORR, B. H., W. COOK, B., CAMPBELL, J. L.: Trace elements analysis of wine by proton-induced x-ray fluorescence spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* [online]. 1976, 24 (č. 3), 532-535 [cit. 2012-02-12].

OSBORNE J. P., EDWARDS, C. G.: Bacteria importatnt during winemaking. *Adv. Food Nutr. Res.* 50: 139-177. 2005.

OŠŤÁDALOVÁ, M., PAŽOUT, V., POSPIECH, M., TALANDOVÁ, M.: Hygiena a technologie potravin rostlinného původu VFU Brno 2012, ISBN 978-80-7305-618-6.

PAPS, J., MEDINA-CHACÓN, L. A., Wyth MARSHALL, SUGA, H., RUIZ-TRILLO, I.: Molecular Phylogeny of Unikonts: New Insights into the Position of Apusomonads and Ancyromonads and the Internal Relationships of Opisthokonts. *Protist*. 2013, vol. 164, issue 1, s. 2-12. DOI: 10.1016/j.protis.2012.09.002.

- PAVELKOVÁ, I.: Kvasinky a aroma vína. *Vinařský obzor*. 2005, vol. 11, s 557. ISSN: 1212-7884
- PAVLOUŠEK, P.: Pěstování révy vinné. Praha: Grada Publishing, a.s.(2011). 75 s. ISBN 978-80-247-3314-2.
- PAVLOUŠEK, P.: Výroba vína u malovinařů. 2. vydání. Praha: Grada Publishing, a.s. (2010). 12 s. ISBN 978-80-247-3487-3.
- PAVLOUŠEK, P.: Encyklopedie révy vinné. 2. vydání. Praha: Computer Press a.s., (2008), 316 s., ISBN 978-80-251-2263-1. 38.
- PESSIONE, A., LAMBERTI, C., PESSIONE, E.: Proteomics as a tool for studying energy metabolism in lactic acid bacteria. *Mol. BioSyst.* 6: 1419-1430. 2010.
- PIZZARO, F., VARGAS, F., AGOSIN, E., systems biology perspective of wine fermentations. *Yeast*. 2007, vol. 24, issue 11, s. 977-991. DOI: 10.1002/yea.1545. Dostupné z: <http://doi.wiley.com/10.1002/yea.1545>
- POKORNÝ, J.: Metody senzoričké analýzy potravin a stanovení senzoričké jakosti. 2. vyd. Praha: ÚZPI, 1997, 196 s. ISBN 80-85120-60-7.
- POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H., PANOVSÁ, Z.: Sensorická analýza potravin. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1998, 95 s. ISBN 80 7080 329 0.
- POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H., PANOVSÁ, Z.: Sensorická analýza potravin. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1998, 95 s. ISBN 80-7080-329-0.
- PRAMATEFTAKI, P. V., METAFÁ, M., KARAPETROU, G., MARMARAS, G.: Assessment of the genetic polymorphism and biogenic amine production of indigenous *Oenococcus oeni* strains isolated from Greek red wines. *Food Microbiol.* 29: 113-120. 2012.
- PRÍBELA, A.: Analýza potravin. Bratislava: STU v Bratislave, (1996). 224 s. ISBN 80-227-0846-1.
- RENOUF, V., CLAISSE, O., LONVAUD-FUNEL, A.: Inventory and monitoring of wine microbial consortia. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 75: 149-164. 2007.
- RIBÉREAU-GAYON, P., ET AL.: Handbook of enology. vol. 2. Chichester: John Wiley & Sons, (2006), 450 s. ISBN: 978-0-470-01037-2.
- RIBÉREAU-GAYON, P.: Handbook of enology: The Microbiology of Wine and Vinifications . New York: Wiley, 2000, 2. v. *Traité d'oenologie*, v. 1. ISBN 04719736372.
- RIBÉREAU-GAYON, P., DUBOURDIEU, D., DONÈCHE, B.: Handbook of Enology. 2nd ed. Hoboken, NJ: John Wiley, c2006, 2 v. ISBN 04-700-1037-1.
- RICHTER, R.: Živinný režim půd. Ústav agrochemie a výživy rostlin, MZLU v Brně [online]. 28. 01. 2004 [cit. 2012-02-09]. Dostupné z:



[http://web2.mendelu.cz/af\\_221\\_multitext/vyziva\\_rostlin/html/agrochemie\\_pudy/puda\\_tk.htm](http://web2.mendelu.cz/af_221_multitext/vyziva_rostlin/html/agrochemie_pudy/puda_tk.htm)

ROJAS, V., GIL, J.V., PINAGA, F., MANZARES, P.: Acetate ester formation in wine by mixed cultures in laboratory fermentations. *International Journal of Food Mikrobiology*. Volume 86, (2003), Pages 181-188 ISSN: 0168-1605.

SEDLÁČEK, I.: *Taxonomie prokaryot*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2007, 270 s. ISBN 80-210-4207-9.

SEDLÁČEK, M.: (2015): *Barrique, Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví*. Dostupné z <http://www.znalecvin.cz>

SHARPE, B., HULIN, M., THORNE-WALLIS, J., WHEALS, A.: Synteny analysis provides a route to design genus-specific PCR primers for rapid identification of all *Saccharomyces* species. *FEMS Yeast Research*. 2014, vol. 14, issue 3, s. 517-525. DOI: 10.1111/1567-1364.12124.

SHIN, S.-Y., JUNG S.-M., KIM M.-D., HAN N.S., SEO J.-H.: Production of resveratrol from tyrosine in metabolically engineered *Saccharomyces cerevisiae*. *Enzyme and Microbial Technology*. 2012, vol. 51, issue 4, s. 211-216. DOI: 10.1016/j.enzmictec.2012.06.005.

*Slovník cizích slov pro nové století*, NOVOTNÝ, P., PhDr., 2005, 412 s., ISBN: 978-80-85843-19-4

SOCHOR, J.: *Vinařství* [online]. 2013, 14.8.2013 [cit. 2015-01-13]. Dostupné z: [http://web2.mendelu.cz/af\\_291\\_projekty2/vseo/stranka.php?kod=455](http://web2.mendelu.cz/af_291_projekty2/vseo/stranka.php?kod=455)

STÁVEK, J.: Aroma vína a sloučeniny síry. *Vinařský obzor*. (2002), 3, str.130-131. ISSN 1212-7884.

STONE, H., SIDEL, J. L.: *Sensory Evaluation Practices*. 3. ed. Elsevier Academic Press, 2004, 374 pp.

STREIDL, R.: *Sklepní hospodářství*. Radix Valtice, (2005). 32-310 s. ISBN 80-903201-0-4.

SWIEGERS, J. H., Robyn L. KIEVIT, T. S., LATTEY, K. A., BRAMLEY, B. R., FRANCIS, I. L., KING, E. S., PRETORIUS, I. S.: The influence of yeast on the aroma of Sauvignon Blanc wine. *Food Microbiology*. 2009, vol. 26, issue 2, s. 204-211. DOI: 10.1016/j.fm.2008.08.004.

SWIGERS, J. H., BARTOWSKY, E. J., HENSCHKE, P. A., PRETORIUS, I. S.: *Trast and Bacterial Modulation of Wine Aroma and Flavour: Part7*. *The Australian Journal of Grape and Wine Research*. Volume 11. (2005). Pages 139–173. ISSN: 1755-0238.

ŠAMÁNEK M. 2003: *Pít či nepít; první vydání*, ISBN 80-86031-46-2

ŠAMÁNEK, M., URBANOVÁ, Z.: *Prevence aterosklerózy v dětském věku*, 1.vyd. Galén, 2003, 235 s., ISBN 80-726-2229-3

- ŠENKOVÁ S. 2002: Latinsko-český, Česko – latinský slovník; 3. vydání, Olomouc, ISBN 80-7182-143-8
- TAMANG, J. P., KAILASAPATHY, K.: Fermented Foods and Beverages of the World. CRC Press, 2010.
- The yeasts: a taxonomic study. 5th ed. KURTZMAN, E. C., FELL, J. W. Teunis BOEKHOUT. Amsterdam: Elsevier Science Publishers, 2011, xxii, 289, 48, 178 s. ISBN 978-012-3847-089.
- TROJAN, S. a kol.: Lékařská fyziologie. Praha: Grada Publishing, 2003, 772 s. ISBN 80 247 0512 5.
- TZOUIROS, N. E., ARVANITOYANNIS, I. S.: Critical Reviews in Food Science and Nutrition 41, (2001) 287-319
- VACCARINI, G., 2008: Jak rozumět vínu, manuál sommeliera, str. 221, SUN, ISBN 978-80-7371-232-7
- VALÁŠEK, P.: Vztah sezónnosti zpracování jablek ke kvalitě získaného aróma. Kandidátská dizertační práce, CHTF STU, Bratislava (1991).
- VALÁŠEK, P.: Enkapsulace biologicky aktivních látek, Habilitační práce, FBP SPU v Nitre (2011).
- VELÍŠEK, J.: Chemie potravin II, 1.vyd. Tábor: OSSIS, 1999. 154 s. ISBN 80-902391-4-5.
- VOLSCHENK, H., VAN VUUREN H. J. J., VILJOEN-BLOOM, M.: Malic Acid in Wine: Origin, Function and Metabolism during Vinification. S. Afr. J. Enol. Vitic. 27: 123-136. 2006.
- VONÁŠEK, F., TREPKOVÁ, E., NOVOTNÝ. L.: Látky vonné a chuťové, SNTL Praha/Alfa Bratislava (1987), 440 s.
- WEIS, U., EDWARDS, J. M.: The Biosynthesis of Aromatic Compounds, New York (1982).
- WIESER, A., SCHNEIDER, L., JUNG, J., SCHUBERT, S.: MALDI-TOF MS in microbiological diagnostics—identification of microorganisms and beyond (mini review). Applied Microbiology and Biotechnology. 2012, vol. 93, issue 3, s. 965-974. DOI: 10.1007/s00253-011-3783-4
- WILSON, C. L.: Microbial Food Contamination. 2<sup>nd</sup> Ed. CRC Press, 2008.
- XIANG, L., XIAO, L., WANG, Y., LI, H., HUANG, Z., HE, X.: Health benefits of wine: Don't expect resveratrol too much. Food Chemistry, 156 (2014) 258–263
- Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství).

Zákon č. 256/2011 Sb., kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.

Zásady a možnosti analýzy anorganických látek, kolektiv, 2 THETA ASE (2014), ISBN 978-80-260-7238-6

Zbierka zákonov SR č. 332/1996 z 25. októbra 1996 o vinohradníctve a vinárstve