

Publikationen Prof. Fischer 2017 – 2019

- DIESLER, K., GOLOMBEK, P., KROMM, L., SCHARFENBERGER-SCHMEER, M., DURNER, D., SCHMARR, H.-G., STAHL, M. R., BRIVIBA, K. & **FISCHER, U.** 2019. UV-C treatment of grape must: Microbial inactivation, toxicological considerations and influence on chemical and sensory properties of white wine. *Inn. Food Sci. Emerg. Technol.*, 52, 291-304.
- FISCHER, U.** & SINGER-FISCHER, L. 2019. Schlankheitskur - Sektherstellung aus alkoholreduzierten Weinen. *Der Deutsche Weinbau*. Neustadt/Wstr.: Meininger-Verlag.
- GÖK, R., BECHTLOFF, P., ZIEGLER, M., SCHMARR, H.-G., **FISCHER, U.**, WINTERHALTER, P. 2019. Synthesis of Deuterium-Labeled 1,1,6-Trimethyl-1,2-dihydronaphthalene (TDN) and Quantitative Determination of TDN and Isomeric Vitispiranes in Riesling Wines by a Stable Isotope Dilution Assay. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- SCHWINN, M., DURNER, D., DELGADO, A. & **FISCHER, U.** 2019a. Distribution of Yeast Cells, Temperature, and Fermentation By-Products in white Wine Fermentations. *Am. J. Enol. Vitic.*, 70, 339-350.
- SCHWINN, M., DURNER, D., WACKER, M., DELGADO, A. & **FISCHER, U.** 2019b. Impact of fermentation temperature on required heat dissipation, growth and viability of yeast, on sensory characteristics and on the formation of volatiles in Riesling. *Aus. J. Grape Wine Res.*, 25, 173-184.
- SIREN, K., **FISCHER, U.** & VESTNER, J. 2019a. Automated supervised learning pipeline for non-targeted GC-MS data analysis. *Analytica Chimica Acta: X*, 1.
- SIREN, K., MAK, S. S. T., **FISCHER, U.**, HESTBJERG HANSEN, L. & GILBERT, M. T. P. 2019b. Multi-omics and potential applications in wine production. *Current Opinion in Biotechnology*, 56, 172-178.
- SIRÉN, K., MAK, S. S. T., MELKONIAN, C., CARØE, C., SWIEGERS, J. H., MOLENAAR, D., **FISCHER, U.** & GILBERT, M. T. P. 2019. Taxonomic and Functional Characterization of the Microbial Community During Spontaneous in vitro Fermentation of Riesling Must. *Frontiers of Microbiology*, 10, 1-17.
- ZIEGLER, M. G., R.; BECHTLOFF, P.; WINTERHALTER, P.; SCHMARR, H.-G.; **FISCHER, U.** 2019. Impact of matrix variables and expertise of panelists on sensory thresholds of 1,1,6-trimethyl-1,2-dihydronaphthalene known as petrol off-flavor compound in Riesling wines. *Food Quality and Preference*.
- FISCHER, U.** 2018a. Gratwanderung Reduktivität - Wieviel Sauerstoff ist sinnvoll? *Das Deutsche Weinmagazin*. Mainz: Fraund-Verlag.
- FISCHER, U.** 2018b. Schaumwein. Neuer Stil - neue Chance. *Der Deutsche Weinbau*, 28, 28-31.
- FISCHER, U.** 2018c. Tief ins Glas geschaut - Nicht nur die Ästhetik spielt eine Rolle bei der Wahl des richtigen Weinglas. *Der Deutsche Weinbau*. Neustadt/Wstr.: Meininger-Verlag.
- FISCHER, U.** 2018d. Wie innovativ ist die digitale Prozessanalytik? Interview. *Der Deutsche Weinbau*, 28, 3.



FISCHER, U. 2018e. Zu früh zu alt. *Der Deutsche Weinbau*. Neustadt/Wstr.: Meininger-Verlag.

FISCHER, U. & OBERHOFER, J. 2018. Herbstberichte - Pfalz. *Das Deutsche Weinmagazin*, 25, 31-32.

FISCHER, U. & ROSCH, A. 2018. Qualitätserfassung - analytisch und sensorisch - Interview. *Der Deutsche Weinbau*. Neustadt/Wstr.: Meininger-Verlag.

NOPORA, J., KLINK, S. & **FISCHER, U.** 2018b. Reifebestimmung durch Verkostung der Beeren. *Der Deutsche Weinbau*, 28, 26-30.

WALTHER, A.-K., DURNER, D. & **FISCHER, U.** 2018. Impact of Temperature during Bulk Shipping on the Chemical Composition and Sensory Profile of a Chardonnay Wine. *Am. J. Enol. Vitic.*, 69, 247-257.

FISCHER, U. 2017a. Bodenhaftung. *Der Deutsche Weinbau*, 44-46.

FISCHER, U. 2017. Gratwanderung reduktiver Weinausbau – wieviel Sauerstoff ist sinnvoll. 70. Pfälzer Weinbautage. 2017b. Neustadt/Wstr., 50-53.

FISCHER, U., VESTNER, J., SCHMARR, H.-G. & MATHES, M. 2017. Aroma-migration during the bottling of wine - combining a sensory and analytical approach. *Abstracts of Papers, 254th ACS National Meeting & Exposition, Washington, DC, USA, August 20-24, 2017*.

FISCHER, U., OBERHOFER, J. 2017c. Herbstbericht Pfalz. *Das Deutsche Weinmagazin*, 24.

SIRÉN, K., SCHOBER, D. & **FISCHER, U.** 2017. Spontangärung und Nicht-Saccharomyceten – Biodiversität auch im Keller? *Rebe und Wein*, 29-31.