

Aiavilja- ja marjaveini valmistamine

Tähtraamat 1930 : A-S. "Silva" 1929 / lk. 36-38 <http://www.digar.ee/id/nlib-digar:135499>

Chemical composition of red wines made from hybrid grape and common grape (*Vitis vinifera* L.) cultivars

Pedastsaar, Priit; **Vaher, Merike; Helmja, Kati; Kulp, Maria; Kaljurand, Mihkel**; Karp, Kadri; Raal, Ain; Karathanos, Vaio; Püssa, Tõnu Proceedings of the Estonian Academy of Sciences 2014 / p. 444-453 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2707387*est
<https://doi.org/10.3176/proc.2014.4.10> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Determination of varietal thiols in white wines using LC-MS/MS-SIDA

Helmja, Kati; **Nisamedtinov, Ildar**; Kirsipuu, Tiina 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 23

Klaasike hõõguvat glögi

Lipre, Endla Pühapäevaleht 1993 / 24. dets., lk. 38: ill

Mis on vein

Virkus, Ants Kulutaja 1993 / 3. mai; 21. mai

Mõnda veinist

Virkus, Ants Kulutaja 1993 / 27. aug

Nautigem veini!

Virkus, Ants Maakodu 1996 / 12, lk. 30

Non-aqueous capillary electrophoretic separation of polyphenolic compounds in wine using coated capillaries at high pH in methanol

Demjanova, Z.; Siren, H.; **Kuldvee, Ruth**; Riekkola, Marja-Liisa Electrophoresis 2003 / p. 4261-4271
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/14679573/>

Pimedegusteerimine - puhas bluff, mõnus meelelahutus, kasulik tööriist?

Virro, Keiu Edasi.org : innustav ja hariv ajakiri 2024 / Lk. 88-90 https://www.ester.ee/record=b5223051*est

Pärmimutatsioonid muudavad veini paremaks : [Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuse teadlaste katseprotsessist]

Aru, Erik Mente et Manu 2013 / lk. 10 : fot https://www.ester.ee/record=b1242496*est

Saksa valged viinamarjaveinid. Kallis õlu on kvaliteetne

Liebert, Tiit Hommikuleht 1993 / 9. veebr

The development of paper microzone-based green analytical chemistry methods for determining the quality of wines

Vaher, Merike; Kaljurand, Mihkel Analytical and bioanalytical chemistry 2012 / [7 p.] : ill
https://www.researchgate.net/publication/221877797_The_development_of_paper_microzone-based_green_analytical_chemistry_methods_for_determining_the_quality_of_wines

TTÜ testib veine rohelisel moel

Olesk, Arko Postimees 2012 / lk. 6 <https://www.postimees.ee/800228/ttu-testib-veine-rohelisel-moel>

Valgekraed armastavad juua veini, sinikraed õlut

Liebert, Tiit Hommikuleht 1993 / 9. aug

Veinid ja veiniteremoonia

Täht, Riina Aed 1996 / näärikuu, lk. 2

Veinide liigid ja nende omadused

Kuusik, Ina Toiduainetetööstus : informatsiooniseeria 5 1974 / lk. 4-7 https://www.ester.ee/record=b1307328*est

Veinist, mõnusalt ja targalt : [Kalev Kesküla, Kadri Krooni, Siiri Kirikali raamatu "Suur veinijuht : Kalev Kesküla uuendatud veinileksikon" tutvustus]

Tiivel, Toomas, maj. Horisont 2015 / lk. 59 https://artiklid.elnet.ee/record=b2710770*est

Volatile flavour compounds of mangosteen juice and wine fermented with *Saccharomyces cerevisiae*

Holm, Mariliis; Chen, Dai; Seow, Yi Xin; Ong, Peter K.C.; Liu, Shao Quan International Food Research Journal 2016 / p. 1812 - 1817
<https://www.semanticscholar.org/paper/Volatile-flavour-compounds-of-mangosteen-juice-and-Seow/5ebafba25136c9ee5f7fb1e6e73d66ddbf36e726> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Термическая обработка ягодных вин

Kipper, Heino Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 41-49 https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>