

Posterpräsentation - Programm

Donnerstag, 25. März 2010, 14:00 Uhr

NEUE METHODEN ZUR ERFASSUNG VON QUALITÄTSPARAMETERN

**Entwicklung der mechanischen Eigenschaften der Beeren während der Reifung:
Einfluss auf die Extrahierbarkeit der Anthocyane der Traubenschalen**

Imen Zouid, Groupe ESA, Laboratoire Grappe, Frankreich

VERSCHLUSS- UND VERPACKUNGSTECHNIK

Moderation: Dr. Rainer Jung

**Die Macht der Verpackung - Widerspruch: Verpackung als Marketinginstrument und
Nachhaltigkeit? Frische Ideen für Ihren Wein! 6er-Lösungen, Bag-in-Box,
Promotionverpackungen**

Jens Eckermann, A&R Carton Bremen GmbH, Deutschland

xxxx

Simone Koch, CSI - Closure Systems International Deutschland GmbH, Deutschland

UMWELTASPEKTE DER ANBAUTECHNIK

Moderation: Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

Automatische Lenkeinrichtung im Weinbau

M.Sc. Christian Fischer, Forschungsanstalt Geisenheim, Fachgebiet Technik, Deutschland

Energetische Restholzverwertung

Matthias Lutz, Forschungsanstalt Geisenheim - Fachgebiet Technik, Deutschland

Erstes Ergebnis der Kennzeichnung im Rebe-Gebiet "Terre Di Brisighella"

Dr. Agr. Marco Tonni, Sata Studio Agronomico, Italien

Langfristige Untersuchung des Resveratrol Inhalts in mährischem Rotwein

Dr. Nadezda Vrchotova, Institute of Systems Biology and Ecology , Tschechien

TRENDS IN DER TRAUBEN- UND WEINANALYTIK

Moderation: Prof. Dr. Helmut Dietrich

Eine Real Time PCR Methode für die Detektion von Hefen in abgefüllten Weinen

Dr. Lorenza Conterno, IASMA Research Centre Fondazione E Mach, Italien

**Direkt-Elektrospray-Ionisation und Chip-Flüssigkeit-Chromatographie-
Massenspektrometrie der Anthocyane Analyse**

Dr. Riccardo Flamini, CRA-Viticulture Research Center, Italien

**Anwendung der Durchflusszytometrie im Interesse eines schonenden und
nachhaltigen Hefemanagements im Keller**

Christophe Gerland, INTELL'OENO Sarl, Frankreich

**ImmunoTest π : ein neuer Test für die Bestimmung der Eiweißstabilität von Weiß- und
Roséweinen**

Sébastien Manteau, SOFRALAB SAS, Frankreich

**Analyse von Ochratoxin A in Trauben und Wein mittels der Direktflüssigkeits-
Chromatographie/Oberfläche Aktivkohle Chemische Ionisation-Tandem-
Massenspektrometrie: Ein Neues Sensibles und Selektives Verfahren**

Dr. Annarita Panighel, CRA-Viticulture Research Center, Italien

**Ein originelles Konzept für die Schätzung der Viskosität und die Textur der Weine:
Vergleich der rheologischen und sensorischen Methoden**

Dr. René Siret, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers-Laboratoire GRAPPE- UMT Vinitera,
Frankreich

Freitag, 26. März 2010

ANBAUVERFAHREN IM KLIMAWANDEL

Moderation: Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

**Nutzung genetischer Ressourcen als Möglichkeit den Weinbau der Zukunft zu
diversifizieren**

Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose 'G.
Scaramuzzi', Università di Pisa, Italien

Modellierung des Austriebszeitpunktes bei veränderten Klimabedingungen

Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose 'G.
Scaramuzzi', Università di Pisa, Italien

Vermentino - eine Weißweinsorte für den Mittelmeerraum

Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose 'G.
Scaramuzzi', Università di Pisa, Italien

Leguminosae für nord-italienische Weinberge

Dr. Agr. Marco Tonni, Sata Studio Agronomico, Italien

**Interspezifische Grapevine (Vitis vinifera) Sorten aus dem Standpunkt des resveratrol
Inhalts**

Assoc. Prof. Jan Triska, Institute of Systems Biology and Ecology AS CR, Tschechien

MIKROORGANISMEN – ALKOHOLISCHE GÄRUNG

Moderation: Prof. Dr. Doris Rauhut

**Brettanomyces SP: ein Instrument für die Verbesserung von natürlichen Geschmack
Berry Gärung**

Dr. Guy Derdelinckx, KULeuven - FBIW-M²S, Belgien

**Effekte der Temperatur und des Wachstumsmedium auf die Glyzerinbildung und die
fruktophilen Eigenschaften von Weinhefen**

Prof. Dr. Jürg Gafner, ACW, Schweiz

Farbstabilisierung bei Rotweinen mit einer Synergie aus Hefe und Enzym

David Guerrand, DSM Food Specialties, Frankreich

**Verbesserung der Ökoeffizienz mit einer natürlichen Lösung zur
Kaliumhydrogentartrat-Stabilisierung im Wein**

David Guerrand, DSM Food Specialties, Frankreich

Bentoniteinsatz als kurative Strategie zur Minimierung des Amingehaltes in Wein

Dipl. Oenologe Pascal Herr, DLR Rheinpfalz, Deutschland

**SO₂-Binder im Wein: eine verbesserte Methode zur Bestimmung, Gehalt in cool-
climate Weinen, Bildungs- und Abbaukinetiken während der Gärungen**

Prof. Ramon Mira de Orduna Heidinger, Cornell University, Food Science, USA

**Vergleichende Untersuchungen des Einflusses von Monokulturen und komplexen
Trockenhefe-Präparaten auf Schaumweinherstellung nach dem „klassischen“ und
dem Transvasierverfahren**

Dr. Bella Reitblatt, rta Gmbh, Russland

Das Biogene Amin - Histamin – physiologische Wirkung und Konzentrationen im Wein

Dr. Ilona Schneider, E. Begerow GmbH & Co. , Deutschland

BODENPFLEGE, -SCHUTZ UND WASSERHAUSHALT

Moderation: Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

**Integriertes Pflanzenmanagement durch drahtlose Sensornetzwerke –
Teilflächenspezifisches Bewässerungsmonitoring von Sonderkulturen**

Dr. Klaus Spohrer, Universität Hohenheim, Deutschland

MIKROORGANISMEN – MALOLAKTISCHE FERMENTATION

Moderation: Prof. Dr. Doris Rauhut

Werden *Pediococcus* künftig im Wein benützt?

Prof. Serge Hautier, Ecole d'ingénieurs de Changins, Schweiz

**Enzymatische Aktivitäten von Milchsäurebakterien: Verteilung, Klonierung und
Kennzeichnung von Esterasen und Glucosidasen**

Associate Professor Vladimir Jiranek, University of Adelaide, Australien

Biologischer Säureabbau: kühler Norden vs warmer Süden, der feine Unterschied

MSc Caroline Knoll, FH Wiesbaden, FB Mikrobiologie und Biochemie, Deutschland

**BSA-Starterkulturen – ein wirtschaftlicher und sicherer Weg, den biologischen
Säureabbau zu kontrollieren**

Dr. Sibylle Krieger-Weber, Lallemand SA, Deutschland

**Einfluss der Wirkstoffe Cyprodinil/Fludioxonil und Pyrimethanil auf den biologischen
Säureabbau**

Barbara Schildberger, Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau Klosterneuburg,
Österreich

Samstag, 27. März 2010

ÖKOLOGISCHER WEINBAU – WEGE ZUR NACHHALTIGEN PRODUKTIONS- UND QUALITÄTSSICHERHEIT – PFLANZENBAU

Moderation: Prof. Dr. Randolph Kauer und Dr. Uwe Hofmann

Terrassenweinberge als wertvolle Habitate seltener Tagfalter an der Mosel, im Elbtal und im Saale-Unstrut-Gebiet

Dr. Klaus Epperlein, Hochschule Anhalt - Mitteldeutsches Institut für Weinforschung,
Deutschland

Erste Ergebnisse zur Einfuehrung des Oekologischen Weinbaus in der Tschechischen Republik –fokussiert am Schutz gegen 2 Hauptpathogene – Plasmopara viticola und Erysiphe neckator

Dipl. Ing, PhD. Milan Hluchý, Biocont Laboratory Ltd., Tschechien

Verteilung von Kohlenstoffisotopen im Grundgewebe von Rebsorten Aligote und Cabernet sowie in ihren Vinifizierungsprodukten

Dr. Bella Reitblatt, rta Gmbh, Russland

PROZESSTECHNIK – ROTWEIN UND FILTRATION

Moderation: Prof. Dr. Monika Christmann, Dr. Gerd Scholten

Herkunft und Charakteristik von Trubstoffen und ihrem Einfluss auf die Leistung von Zentrifugen

Dr. Jochen Hamatschek, GEA Westfalia Separator GmbH, Deutschland

Verarbeitung von Mosttrub mittels VarioSan-Verfahren

Dipl.-Ing. Thomas Jung, Erbslöh Geisenheim AG, DLR Oppenheim, Deutschland

Stand: 11.03.2010

Most und Hefe-Filtration mit Hilfe dynamischer Cross-Flow-Filtersysteme

Massimo Pivetta, tmci padovan, Italien

Mikrobiologische Keimrückhalterate von Filterschichten

Dr. Ilona Schneider, E. Begerow GmbH & Co. , Deutschland

Elektroporation zum verbesserten Aufschluss von Trauben und Maische

Dr. Jürgen Sigler, Staatl. Weinbauinstitut, Deutschland

Optimierung der Mikrooxigenation durch Silikonschläuche

Prof. Dipl.-Ing. Robert Steidl, LFZ für Wein- und Obstbau, Österreich

ÖKOLOGISCHER WEINBAU – WEGE ZUR NACHHALTIGEN PRODUKTIONS- UND
QUALITÄTSSICHERHEIT – VERARBEITUNG UND VERMARKTUNG

Moderation: Prof. Dr. Randolph Kauer und Dr. Uwe Hofmann

Unternehmens- und prozessrelevanten CO₂-Emissionen (CO₂-Fußabdruck)

Katharina Riess, ClimatePartner, Deutschland

Weinausbau im Betontank – Fortschritt durch Rückschritt?

Dr. Steffen Seifert, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
Deutschland

PROZESSTECHNIK – PROZESSKONTROLLE UND ALKOHOLMANAGEMENT

Moderation: Prof. Dr. Monika Christmann, Dr. Gerd Scholten

Der Effekt von Kaltplasma-Behandlungen auf die Weinqualität

Prof. Dr. Valeriu Cotea, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Iasi,
Rumänien

Hochleistungs-Ultraschall zur Abtötung von schädlichen Organismen und zur Fassinigung

Associate Professor Vladimir Jiranek, University of Adelaide, Australien

Physikalische Verfahren zur Weinbereitung

Gerhard Redl, C.D.W. Litterst biophysikalische Technik AROPUR®, Deutschland

Veränderung der Sensorik von Weißweinen durch eine teilweise Entalkoholisierung mittels Membrantrennverfahren

Martin Prinz, LFZ Klosterneuburg, Österreich