

Programm 14.Hefetagung, 29.6.2023

- 8:00 -9:00 Registrierung und Anmeldung, Agneshofstraße 60, 3400 Klosterneuburg
- 9:00 Eröffnung und Begrüßung
Dr. Reinhard Eder, Direktor HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
Moderation: Dr. Karin Mandl, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 9:10 „Cool-Climate-Winemaking im Trend der Zeit“
Ing. Mag. Joachim Skoff, MIM (CEMS) Skoffgroup, Leibnitz
- 9:40 „Steigerung der Würzigkeit in Grünen Veltliner“
Dr. Christian Philipp, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 10:00 “Inokulation von Stamerella lactis-condensi, Saccharomyces cerevisiae und Orange wine Geläger für die Orangeschaumweinproduktion”
Kathrin Neulichedl, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 10:20 – 11:00 Pause
- 11:00 „Prise de mousse“ mit einer verkürzten 1 Schritt Vorbereitung des Hefestarters“
Dr. Maryam Ehsani, Technical Support Manager, Fermentis by Lesaffre
- 11:20 „Heferehydrierung up to date – Erkenntnisse aus 20 Jahren Forschung und Entwicklung“.
Paul Zeiss, Lallemand Oenologie Deutschland
- 11:40 „Reduktion von SO₂ und Unterdrückung von unerwünschten Mikroorganismen durch den Einsatz von Metschnikowia-Hefen und Chitosan“
DI Harald Scheibelhofer, Christoph Detz, Michael Winkler, Magdalena Wetschka, Michael Buchmayer, Josef Lobner, Elsa Patzl-Fischerleitner, Christian Philipp, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 12:00- 13:20 Pause und Versuchsweinverkostung
- 13:20 „Aspekte der Filtration – Schwerpunkt Mikrobiologie!“
Dr. Ilona Schneider, Eaton Technologies GmbH, Langenlonsheim, Deutschland
- 13:40 „Profilsteuerung von Weinen?“
Dipl.-HLFL-Ing. Hannes Weninger, Erbslöh Austria GmbH, , Managing Director
- 14:00 „Digitalisierung im Weinkeller - Möglichkeiten und Chancen für eine smarte Weinproduktion“
DI Michael Winkler, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 14:20 „Pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Ein allgemeiner Überblick und ihre Eigenschaften in der Traubenverarbeitung“
DI Michael Winkler, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 14:40 „Beispiele für biologische Pflanzenschutzmittel bzw. Biostimulanzen im Weinbau“.
Matthias von Erffa, Technical Sales Manager D-A-CH, Lallemand Biologicals GmbH - Lallemand Plant Care

15:10 -15:30 Pause

- 15:30 „Biologische Pflanzenschutzmittel und ihre Verwendung in der Praxis „
Matthias Jäger, Biohelp, Wien
- 16:00 „Mit PIWI-Rebsorten zum Probiotischen Weinbau“
Josef Engelhart Institut für Weinbau und Oenologie – Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim
- 16:30 „GrapeGuard® - Die Revolution! Pflanzenstärkungsmittel zum Schutz vor UV-
Strahlung“
Sebastian Bausinger, Head of Marketing & Business Development Wine, Erbslöh
GmbH, Deutschland
- 16:50 „Was ist der Unterschied zwischen Prozessmittel und Zusatzstoffe“
Dr. Jürgen Meinel, Erbslöh GmbH, Deutschland

Versuchsweine Christian Gerstdorfer Landesweingut Retz