



## Programm 15.Hefetagung, 27.6.2024

- 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
- 9:15              „Amerikanische Rebzikade & Flavescence dorée – Aktueller Status in NÖ“  
                    Ing. Dipl.-Wirtschaftsing. (FH) Daniel C.G. Hugl, MBA, ABL, LK Niederösterreich
- 9:40              „Die Esca Krankheit der Rebe - Ursachen, mögliche Bekämpfungsstrategien, aktuelle Versuchsergebnisse“  
                    Dr. Monika Riedle-Bauer, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 10:30             *Pause*
- 11: 00            „Anwendung von Gesteinsmehl gegen einen Befall der Trauben durch Europäische Ohrwürmer und verschiedene Essigfliegenarten“  
                    Dr. Monika Riedle-Bauer, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 11:20            „Nutzung von Wetterstationen im Rebschutz“  
                    DI Christian Redl, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 11:40            „Prestop und andere neue biologische Wirkstoffe für den Weinanbau“  
                    Harald Schmidt, Spezialberatung Bioprodukt, Kwizda Agro GmbH, Wien
- 12:00            „Aktuelle Einsatzmöglichkeiten von *Non-Saccharomyceten* in der Oenologie“  
                    Ing. Peter Derkits, Lallemand GmbH Österreich
- 12:30            *Pause und Versuchsweinverkostung*
- 13:30            „Basics – wichtige Hefetools“  
                    Dr. Karin Mandl, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 13:40            „Reifeverzögerung: Reduktion des Zuckergehalts in den Beeren durch weinbauliche Maßnahmen“  
                    DI Martin Mehofer, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 14:00            „Biologischer Säureabbau - Insides!“  
                    Dr. Ilona Schneider, Eaton Technologies GmbH, Langenlonsheim, Deutschland
- 14:30            „Hybrid- und Low SO2 Hefen – Oenoferm® Hefen setzen Trends“  
                    Johannes Moser, ERBSLÖH Austria GmbH
- 15:00            „Adaptives Wine making am Nerv der Zeit“  
                    Mag. Joachim Skoff, Skoffgroup Austria GmbH
- 15:30            *Pause*
- 16:00            „real-time PCR – Möglichkeiten in der Weinbereitung“  
                    Dr. Martin Mehl, R-Biopharm AG
- 16:20            „Effizienz-Vergleich: Hefestoffwechsel versus Wirtschaftsbetrieb“  
                    Prof. Dr. Manfred Grossmann, Hochschule Geisenheim, Universität, Deutschland

- 16:50 „Einfluss einer *Starmarella lactis-condensi*-Inokulation im Vergleich zu *Saccharomyces cerevisiae* auf die Aromatik österreichischer Weißweine aus der autochthonen Sorte Grüner Veltliner“  
Dr. Christian Philipp, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg
- 17:10 „Intensivierung der sortentypischen Aromatik durch spezielle Hefenährstoffe“  
Dr. Reinhard Eder, Ing. Peter Derkits, Dr. Christian Philipp und Diplomanden, HBLA und BA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg

Verkostung von Versuchsweißen, Christian Gerstdorfer, Landesweingut Retz

Sachkundaausweisanerkennung für 2h – bitte Sachkundaausweis zur Veranstaltung für die Anrechnung der zwei Stunden mitnehmen.