

Publikationen seit 2018

Vorträge

- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *UV-C-Behandlung von Traubenmost zur Inaktivierung von Mikroorganismen*. in *Science Pub: Wein, Wasser, Wissenschaft - Vom Genießer zum Kenner*. 2018. Wiesbaden.
- Mink, R. and M. Scharfenberger-Schmeer. *Charakterisierung des mikrobiellen Essigsäureabbaus*. in *FDW Tagung*. 2018. LVWO, Weinsberg.
- Rex, F., et al., *Entwicklung eines antikörperbasierten Schnelltests zur Detektion von Schadhefen in Most und jungem Wein*, in *9. Anwendertreffen Weinanalytik*. 2018: Weinsberg, Germany. p. 15-18.
- Rex, F. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Welches Potential steckt in Candida-Hefen für die Weinbereitung?*, in *Tag des Versuchswesens*. 2018: Neustadt.
- Rex, F. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Welches Potential steckt in Candida-Hefen für die Weinbereitung?*, in *Aus der Forschung in die Praxis*. 2018: Neustadt.
- Rex, F. and M. Scharfenberger-Schmeer. *Risiken frühzeitig minimieren - Schnelltest für unerwünschte Hefen in Most und Wein*. in *71. Pfälzische Weinbautage*. 2018.
- Scharfenberger-Schmeer, M., F. Rex, and A. Hirschler, *Simple Sequence Repeats (SSR)-Marker: A fast method to identify yeast strains*, in *Intervitis*. 2018: Stuttgart.
- Diesler, K. *Smartphone-Mikroskop: Einsatz in der Weinbereitung*. in *11. Hefetagung, Klosterneuburg*. 2019. Klosterneuburg.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, „*Hier hilft keine Sonnencreme! - Mit UV-C-Licht gegen Mikroorganismen*“, *Impulsvortrag, Tag der offenen Tür, DLR*, in *Impulsvortrag am Tag der offenen Tür*. 2019: DLR Rheinpfalz, Neustadt an der Weinstraße.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Smart bestimmt - Gärkontrolle per Smartphone*, in *Tag der Forschung*. 2019: Hochschule Kaiserslautern, Kaiserslautern.
- Mink, R. and M. Scharfenberger-Schmeer. *Stammspezifische Diacetylbildungskapazitäten von BSA Starterkulturen und kurative Diacetylreduktion*. in *FDW Tagung*. 2019. Bernkastel-Kues.
- Rex, F., et al. *Implementation of a rapid antibody based method to detect microorganisms during the whole winemaking process*. in *42nd OIV Congress*. 2019. Switzerland.
- Rex, F., A. Hirschler, and M. Scharfenberger-Schmeer, *Diversitätsstudien an weingutseigenen S. cerevisiae Stämmen*, in *59. Arbeitstagung vom Forschungsring des Deutschen Weinbaus*. 2019: Bernkastel-Kues.
- Rex, F. and M. Scharfenberger-Schmeer. *Implementation of a rapid antibody based method to detect Pichia sp. and Hanseniaspora uvarum during the whole winemaking process*. in *BIO Web of Conferences*. 2019.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Diesler, K. *Smartphone-Applikation in der Praxis*. in *Eaton-Symposium*. 2019. Neustadt.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Rex, F. *Isolierung und Charakterisierung von Weingutseigenen Hefen*. in *Jahrestagung der Weingüter und selbstvermarktenden Weinbaubetriebe*. 2019. Baden.
- Diesler, K., et al. *Gärkontrolle per Smartphone: Oculyze - moderne Möglichkeit der Gärüberwachung*. in *Aus der Forschung in die Praxis*. 2020. DLR Rheinpfalz, Neustadt an der Weinstraße.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer. *Einsatz der UV-C-Technologie zur Inaktivierung von Mikroorganismen in Most und Wein*. in *Fachtagung Wein*. 2020. BWGV, Karlsruhe.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Durner, D., Diesler, K., Golombek, P., *Stabilisierung von Most und Wein mittels UV-C-Technologie: Nutzen, Risiken und Stand der Technik*, in *73. Pfälzische Weinbautage*. 2020: Neustadt.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Diesler, K., *Anwendung eines neuen Smartphone-Mikroskops zum Monitoring des Einflusses von Hefenährstoffprodukten auf die Lebensfähigkeit der Hefezellen*, in *60. Arbeitstagung des FDW – AK Kellerwirtschaft und Weinbehandlung*. 2021.

- Scharfenberger-Schmeer, M. *Den Herausforderungen des Klimawandels mit IGF begegnen – UV-C-Behandlung zur schonenden Entkeimung von Most und Wein (AiF 18688 N).* in *Highlights der FEI-Gemeinschaftsforschung*. 2021. Online.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Wegmann-Herr, P., Müller, J., *Lagerstabilität von Weißweinen durch BSA,* in *Aus der Forschung in die Praxis*. 2021: Online.
- Scharfenberger-Schmeer, M., *BSA in Rot- und Weißweinen,* in *Keller digital*. 2021: Online.
- Scharfenberger-Schmeer, M., *Smartphone-Mikroskopie zur Gärkontrolle, in Anwendertreffen Weinanalytik - Intermezzo.* 2021: Online.
- Scharfenberger-Schmeer, M. and K. Diesler. *Was gärt denn da? – Quantifizierung von Hefen während der Gärung mit dem Smartphone.* in *74. Pfälzische Weinbautage*. 2021. Neustadt an der Weinstraße.
- Backmann, L., et al., *Weinbauliche und oenologische Strategien zur Verhinderung von Qualitätseinbußen durch Botrytis cinerea,* in *61. Arbeitstagung des FDW - AK Kellerwirtschaft und Weinbehandlung*. 2022.
- Backmann, L., et al. *Viticultural and enological strategies for the prevention of Botrytis cinerea induced quality losses.* in *In Vino Analytica Scientia*. 2022. Neustadt an der Weinstraße.
- Dietzel, C., et al. *Project: Strategies to avoid mousy off-flavor during winemaking.* in *In Vino Analytica Scientia*. 2022. Neustadt an der Weinstraße.
- Dietzel, C., et al., *Strategien zur Vermeidung des Mäuseltons während der Weinbereitung,* in *XI. Lallemand Symposium*. 2022: Langenlois.
- Scharfenberger-Schmeer, M., et al., *Überwachung von Bakterien in der Weinbereitung,* in *10. Anwendertreffen Weinanalytik*. 2022: Neustadt.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Wolz, S., *Ist die Milchsäuregärung die bessere Alternative zur chemischen Entsäuerung? Zwiegespräch zwischen Wissenschaft und Praxis,* in *75. Pfälzische Weinbautage*. 2022: Online.
- Scharfenberger-Schmeer, M. *Smartphone-basierte Analysesysteme (im Praxistest).* in *Intervitis*. 2022. Online.
- Scharfenberger-Schmeer, M. and D. Reif. *Reduction of acetic acid by Lactobacillus plantarum.* in *AWITC*. 2022. Online.
- Backmann, L. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Weinbauliche und oenologische Strategien zur Verhinderung von Qualitätseinbußen durch Botrytis cinerea,* in *Tag der Forschung - Hochschule Kaiserslautern*. 2022: Campus Pirmasens.
- Cvetkova, S. and M. Scharfenberger-Schmeer, *UV-C Licht in der Weinbearbeitung: ein nicht thermisches Verfahren zur Inaktivierung von Schadorganismen,* in *Tag der Forschung - Hochschule Kaiserslautern*. 2022: Campus Pirmasens.
- Schmidtman, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Entwicklung einer qPCR Methode zur quantitativen Bestimmung von Botrytis cinerea,* in *Tag der Forschung - Hochschule Kaiserslautern*. 2022: Campus Pirmasens.
- Scharfenberger-Schmeer, M., *Flusszytometrische Analysen zur mikrobiologischen Qualitätskontrolle in der Weinbereitung,* in *System DACH Akademie*. 2022: online.
- Scharfenberger-Schmeer, M., *Who's fermenting here?,* in *Molecular Biosciences Symposium; Workshop "Colors of biotechnology"*. 2023: Universität Heidelberg.
- Scharfenberger-Schmeer, M., *Nährstoffe aus mikrobiologischer Sicht,* in *Seminar "Nährstoffe in der Weinbereitung"*. 2023: DLR Rheinpfalz.
- Dietzel, C., Setiadi T., Wegmann-Herr, P., Fischer, U. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Mikrobiologische Untersuchung zur Entstehung des Mäuseltons während der Weinherstellung* in *62. Arbeitstagung vom FDW (Forschungsring des deutschen Weinbaus)*. 2023: LWG Veitshöchheim.
- Cvetkova, S., et al. *UV-C treatment: A non-thermal inactivation method for microbiological stabilisation of must and wine.* in *BIO Web of Conferences*. 2023.
- Backmann, L., et al., *Oenologische Strategien bei Botrytis belastetem Lesegut,* in *62. Arbeitstagung vom FDW (Forschungsring des deutschen Weinbaus)*. 2023: LWG Veitshöchheim.

Artikel

- Mink, R., P. Radtke, and M. Scharfenberger-Schmeer, *Das Smartphone als Mikroskop in der Weinbereitung*, in *DLR Rheinpfalz im Blick*. 2018. p. 49-50.
- Mink, R., et al., *Comparison of different microbiological strategies for curative diacetyl reduction by Saccharomyces cerevisiae in white wine*, in *Mitteilungen Klosterneuburg, Rebe und Wein, Obstbau und Fruchteverwertung*. 2018, Mitteilungen Klosterneuburg: Klosterneuburg. p. 39-45.
- Mink, R. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Diacetyl im Weißwein kurativ reduzieren*, in *Rebe und Wein*. 2018. p. 29-31.
- Mink, R., A. Ziehl, and M. Scharfenberger-Schmeer, *Kurativer Diacetylabbau im Weisswein*, in *DLR Rheinpfalz im Blick*. 2018. p. 55-57.
- Rex, F. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Mikrobielle Störungen im Wein frühzeitig erkennen*, in *DLR Rheinpfalz im Blick*. 2018. p. 46-48.
- Rex, F. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Schnelltest auf Schadorganismen*, in *Das deutsche Weinmagazin*. 2018. p. 11-13.
- Rex, F. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Weingärung: Potential von Candida-Hefen*, in *Das deutsche Weinmagazin*. 2018. p. 24-26.
- Wenner, L., et al., *Ozonide – eine Perspektive für den integrierten Pflanzenschutz*, in *DLR Rheinpfalz im Blick*. 2018. p. 98-99.
- Diesler, K., et al., *UV-C treatment of grape must: Microbial inactivation, toxicological considerations and influence on chemical and sensory properties of white wine*. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 2019. **52**: p. 291-304.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Smart bestimmt –Gärkontrolle per Smartphone*, in *HS Rundschau*. 2019.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Smartphone-Mikroskopie zur Überwachung der Hefezellzahlen während der Gärung*, in *Das Deutsche Weinmagazin*. 2019. p. 30-31.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Smart bestimmt –Gärkontrolle per Smartphone*, in *DLR Rheinpfalz aktuell*. 2019.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Smart bestimmt*, in *Der deutsche Weinbau*. 2019.
- Rex, F., et al., *Entwicklung eines Verfahrens und einer Vorrichtung zur Herstellung eines Pflanzenschutzmittels zur Kupferreduzierung im Weinbau*, in *Forschen an der Hochschule Kaiserlautern*. 2019. p. 19-21.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Wie aktiv ist meine Hefe? Lagerung und Haltbarkeit von Trockenhefen*, in *DLR aktuell*. 2020. p. 54-57.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Gute und zügige Gärleistung - Wie wichtig ist eine korrekte Trockenreinzuchthefer-Lagerung?*, in *Das Deutsche Weinmagazin*. 2020. p. 33-35.
- Rex, F., A. Hirschler, and M. Scharfenberger-Schmeer, *SSR-Marker Analysis—A Method for S. cerevisiae Strain Characterization and Its Application for Wineries*. *Fermentation*, 2020. **6**(101): p. 1-13.
- Rex, F. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Experimentierfeld - weingutseigene Hefen*, in *Das Deutsche Weinmagazin*. 2020. p. 22-24.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Wie wichtig ist eine korrekte Trockenreinzuchthefer-Lagerung?*, in *Der deutsche Weinbau*. 2021.