

Artikel

- Scharfenberger-Schmeer, M., Tillich, U., *ZIM-Erfolgsbeispiel: Die Weingärung fest im Griff*, in *BMWE*. 2025.
- Cvetkova, S., et al., *Storage Stability of Brettanomyces bruxellensis-Spoiled Pinot Noir After UV-C Treatment*. *Foods*, 2025. **14**(18).
- Cvetkova, S., et al., *Comparing the effect of UV treatment at wavelengths 254 nm and 280 nm: Inactivation of Brettanomyces bruxellensis and impact on chemical and sensory properties of white wine*. *Food Control*, 2025. **174**.
- Cvetkova, S., et al., *Comparing the impact of UV treatment at wavelength 254 and 280 nm: prediction of microbiological preservation and effect on wine matrix*. *Innovative Food Sci. Emerging Technol.*, 2025. **In Press, Journal Pre-proof**.
- Buchmann, C., et al., *From winery by-product to soil improver? - A comprehensive review of grape pomace in agriculture and its effects on soil properties and functions*. *Sci Total Environ*, 2025. **982**: p. 179611.
- Backmann, L.U., K.-U.; Wegmann-Herr, P.; Weber, F.; Jürgens, A.; Scharfenberger-Schmeer., *Putting Laccase Gene Differences on Genomic Level into Context: An Analysis of Botrytis cinerea Strains from Grapes*. *Microorganisms*, 2025.
- Woll, B., et al., *Systematic investigation of the influence of suspended particles on UV-C inactivation of Saccharomyces cerevisiae in liquid food systems*. *Journal of Food Process Engineering*, 2024. **47**(1).
- Umberath, K.M., et al., *Curse or blessing: Growth- and laccase-modulating properties of polyphenols and their oxidized derivatives on Botrytis cinerea*. *Food Research International*, 2024. **192**.
- Scharfenberger-Schmeer, M., H. Andriof, and J. Seelos, *SPONTANGÄRUNG Auswirkungen der Betriebsflora in zwei verschieden arbeitenden Weingütern.*, in *Der deutsche Weinbau*. 2024. p. 27-29.
- Cvetkova, S., et al., *UV-C-induced changes in a white wine: Evaluating the protective power of hydrolysable tannins and SO₂*. *OENO One*, 2024. **58**(1).
- Cvetkova, S., et al., *2-Aminoacetophenone formation through UV-C induced degradation of tryptophan in the presence of riboflavin in model wine: role of oxygen and transition metals*. *Food Chemistry*, 2024. **459**.
- Boonrod, K., et al., *Specific detecting Acetobacter aceti contamination in Wine using Anti-alcohol dehydrogenase nanobody*. *Food Control*, 2024. **166**.
- Backmann, L., et al., *Molecular Biological Methods to Assess Different Botrytis cinerea Strains on Grapes*. *Microbiol. Res.*, 2024. **15**: p. 567-581.
- Andriof, H., Seelos, Johanna, Scharfenberger-Schmeer, Maren, *Vielfältige Hefeflora. der deutsche weinbau* 2024. **5/2024**
- Cvetkova, S., et al., *UV-C treatment: A non-thermal inactivation method for microbiological stabilisation of must and wine*. *BIO Web of Conferences*, 2023. **56**(02035).
- Backmann, L., et al., *Strategien zur Verhinderung von Qualitätseinbußen durch Botrytis cinerea, in DLR Rheinpfalz im Blick*. 2023.
- Backmann, L., P. Wegmann-Herr, and M. Scharfenberger-Schmeer, *Weinbauliche und oenologische Strategien zur Minimierung Qualitäts-einbußen durch Botrytis cinerea in DLR Rheinpfalz im Blick*. 2023.

Vorträge

- Scharfenberger-Schmeer, M.e.a., *Highlights vom WEINCAMPUS NEUSTADT*, in *Tag der Forschung HS KL*. 2025: Kaiserslautern.
- Scharfenberger-Schmeer, M., *Strategies to avoid mousy off-flavor during winemaking in Nibio Norway internal meeting*. 2025: Online.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Dietzel, C., *Vermeidung des Mäuseltons in der Weinbereitung - mikrobiologische Bildung-*, in *65. Internationaler DWV Kongress*. 2025: Mainz.

- Scharfenberger-Schmeer, M., Dietzel, C., *Mäuselton: Ursachen und Vermeidung in Biodynamischer Workshop*. 2025: Weingut Odinsthal.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Dietzel, C., *Vermeidung des Mäuseltons in der Weinbereitung*, in 64. Arbeitstagung des Forschungsrings des Deutschen Weinb. 2025: Oppenheim.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Vestner, V., Dietzel, C., *Dem Mäuselton auf der Spur*, in 11. Anwendertreffen Weinanalytik 2025: Geisenheim.
- Scharfenberger-Schmeer, M., Dietzel, C., Wegmann-Herr, P., *Vermeidung des Mäuseltons in der Weinbereitung*, in *Aus der Forschung in die Praxis*. 2024: Neustadt.
- Scharfenberger-Schmeer, M., *Einfluss des Speichels auf die Wahrnehmung des Mäuseltons*, in RLP-Forschungstag. 2024: Kaiserslautern.
- Durner, D., et al., *Revealing the UV photokinetics of riboflavin-catalyzed degradation of tryptophan and photo-Fenton reaction in model wine: understanding the role of oxygen and transition metals*, in IVAS. 2024: Davis.
- Dietzel, C., Scharfenberger-Schmeer, M., *Einfluss des Speichels auf die Wahrnehmung des Mäuseltons*, in RLP-Forschungstag. 2024: Zweibrücken.
- Backmann, L., et al., *Oenologische Strategien bei Botrytis belastetem Lesegut*, in HaW - Landesweiter Tag der Forschung. 2024: Zweibrücken.
- Backmann, L., *Assessing different Botrytis cinerea strains using molecular biological methods*, in ASEV. 2024: Portland, Oregon.
- 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., et al., *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., *Photochemical degradation of tryptophan in model wine: impact of heavy metals and oxygen on 2-aminoacetophenone formation*, in OENO Macrowine. 2023: Bordeaux.
- Backmann, L., et al., *Oenologische Strategien bei Botrytis belastetem Lesegut*, in 62. Arbeitstagung vom FDW (Forschungsring des deutschen Weinbaus). 2023: LWG Veitshöchheim.
- Backmann, L., *Botrytis - ein komplexes Thema*, in *Austausch mit Uni Kaiserslautern*. 2023: Neustadt.

Posterpräsentationen

- Scharfenberger-Schmeer, M., Stahl, M. *Einsatz der UV-C-Technologie zur Stabilisierung von Wein*. in „In vino veritas“ – Innovationen in der Wein- und Getränkebranche“ - FEI-Jahrestagung. 2025. Neustadt.
- Backmann, L.W.-H., P.; Jürgens, A.; Scharfenberger-Schmeer, M. *Vermeidung von Qualitätseinbußen durch Botrytis cinerea*. in *Pfälzer Weinbautage*. 2025. Neustadt.
- Backmann, L. *Botrytis cinerea: Präventionsmaßnahmen im Weinberg und Keller*. in 64. Arbeitstagung des Forschungsrings des Deutschen Weinbaus bei der DLG 2025. Oppenheim.
- Backmann, L. *Behandlungs- und Detektionsmaßnahmen von Botrytis cinerea (im Weinberg und Keller)*. in *RPTU Doktorandenseminar*. 2025. Kaiserslautern.
- Backmann, L. *Methoden zur Klassifizierung und Frühzeitdetektierung von Botrytis cinerea im Weinberg*. in *Anwendertreffen Weinanalytik*. 2025. Geisenheim.
- Dietzel, C., et al. *The Influence of the saliva on the retronasal perception of the mousy off-flavour*. in *In Vino Analytica Scientia*. 2024. Davis.
- Backmann, L., K.; Wegmann-Herr, P.; Jürgens, A.; Scharfenberger-Schmeer. *Molecular Biological Methods to Assess Different Botrytis cinerea Strains on Grapes*. in *In Vino Analytica Scientia*. 2024. Davis.

- Backmann, L. *Assessing different Botrytis cinerea strains using molecular biological methods*. in ASEV 2024. 2024. Portland Oregon.
- Backmann, L. *Viticultural and enological strategies for the prevention of Botrytis cinerea induced quality losses*. in Promovierendentag der Hochschule Kaiserslautern. 2024. Neustadt.
- Backmann, L., Zinaida Catruc, Finn Ehlerding, Stephan Meyerding, Vanessa Wulf, Hannah Jilani *The future is bright - different perspectives of the perfect apple*. in E3S Symposium - European Sensory Science Society 2024. Münster.
- Backmann, L. *Detektivarbeit im Weinberg auf den Spuren von Botrytis cinerea*. in Promovierendenseminar Weincampus. 2024. Neustadt.
- Backmann, L. *Kellertechnische Lösungen bei Botrytis Druck*. in Pfälzer Kellermeister Abschlussitzung. 2024. Neustadt.
- Backmann, L. *Detektivarbeit im Weinberg - auf den Spuren von unerwünschten Gästen*. in Tag der offenen Tür am DLR. 2024. DLR Rheinpfalz.
- Woll, B., et al. *UV treatment of liquid foods*. in Rwandan German FoodTec Webinar. 2023. online.
- Backmann, L. *Flashtalk Botrytis*. in Campus Austausch Kaiserslautern. 2023. Neustadt.
- Backmann, L. *Minister Vortrag Botrytis*. 2023. Neustadt.