

Publikationen

- Schwinn, M., D. Durner, M. Wacker, A. Delgado und U. Fischer. 2019. Impact of fermentation temperature on required heat dissipation, growth and viability of yeast, on sensory characteristics and on the formation of volatiles in Riesling. *Aus. J. Grape Wine Res.* 25(2):173-184.
- Diesler, K., P. Golombek, L. Kromm, M. Scharfenberger-Schmeer, D. Durner, H.-G. Schmarr, M. R. Stahl, K. Briviba und U. Fischer. 2019. UV-C treatment of grape must: Microbial inactivation, toxicological considerations and influence on chemical and sensory properties of white wine. *Inn. Food Sci. Emerg. Technol.* 52(2019):291-304
- Walther, A.-K., D. Durner und U. Fischer. 2018. Impact of Temperature during Bulk Shipping on the Chemical Composition and Sensory Profile of a Chardonnay Wine. *Am. J. Enol. Vitic.* 69(3):247-257.
- Durner, D. 2016. Improvement and stabilization of wine colour. In: *Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages: Industrial Applications for Improving Food Color*, 1st edition. Eds.: Carle, R. und R. Schweiggert. Woodhead Publishing, Cambridge. ISBN 9780081003718.
- Durner, D., C. Hezel und U. Staub. 2016. Holzfasslagerung – eine mögliche Option für alle? *Kleinbrennerei*. Heft 1: 8-10.
- Durner, D., P. Nickolaus F. Weber, H.-L. Trieu und U. Fischer. 2015. Evolution of Anthocyanin-Derived Compounds during Micro-Oxygenation of Red Wines with Different Anthocyanin-Flavanol Ratios. In: *Advances in Wine Research, American Chemical Society Symposium Series Vol. 1203*. Eds.: Ebeler, S., G. Sacks, S. Vidal und P. Winterhalter. Oxford University Press, Washington DC. ISBN 9780841230101.
- Durner, D. 2015. Geistspezialitäten aus Nüssen und Mandeln. *Kleinbrennerei*. Heft 12: 3.
- Durner, D. 2015. Aromatische Quittenbrände – eine Sortenfrage? *Kleinbrennerei*. Heft 11: 2-3.
- Durner, D. 2015. Nano-Oxygenierung durch Alternativverschlüsse. Sauerstoffeintrag während der Flaschenlagerung. *Der Winzer*. Heft 6: 22-25.
- Durner, D. und U. Staub. 2015. Hochwertige Brände aus Weinbergpfirsichen. *Kleinbrennerei*. Heft 8: 12-13.
- Durner, D. 2015. Einfluss der Gärtemperatur auf Kirschbrände. *Kleinbrennerei*. Heft 6: 12-13.
- Durner, D. 2015. Verschnittwasser und Obstbrandqualität. *Kleinbrennerei*. Heft 5: 9-11.
- Durner, D., P. Nickolaus und H.-L-Trieu. 2015. Micro-oxygenation and its impact on polyphenols and sensory characteristics of Pinot Noir. *Wine & Viticulture Journal* 30 (3): 28-30.
- Durner, D. und H.-L-Trieu. 2015. Was steckt hinter der Nano-Oxygenierung? Versuche mit alternativen Korkverschlüssen. *Das Deutsche Weinmagazin*. Heft 3: 28-31.
- Durner, D. 2014. Pressen unter Inertgas – Einfluss der reduktiven Mostgewinnung auf die Saft- und Weinqualität von Sauvignon blanc. *Der Deutsche Weinbau*. Heft 23: 32-36



- Durner, D. und U. Staub. 2014. Qualität und Typizität (Teil 2) – Die optimale Standzeit für Mirabellenmaische. Kleinbrennerei. Heft 7: 6-8.
- Durner, D. und U. Staub. 2013. Qualität und Typizität (Teil 1) – Sortenvielfalt bei Zwetschgenbränden. Kleinbrennerei. Heft 7: 4-6.
- Weber, F., K. Greve, D. Durner, U. Fischer und P. Winterhalter. 2013. Sensory and chemical characterization of phenolic polymers from red wine obtained by size exclusion chromatography. *Am. J. Enol. Vitic.* 64 (1): 15-25.
- Durner, D. und G. Krum. 2013. Inertgas bei der Abfüllung – Welche Technik ist sinnvoll? *Das Deutsche Weinmagazin*. Heft 6: 14-17.
- Durner, D. und U. Fischer. 2011. Weich, samtig und intensiv rot – Moderne Rotweinbereitung durch Optimierung des Sauerstoffeintrags. *Labor & More*. Heft 5: 68-73.
- Durner, D. und U. Fischer. 2011. Monitoring the oxygen uptake during different microoxygenation regimes applied in Pinot noir. *Australian & New Zealand Grapegrower and Winemaker* 573: 66-71.
- Durner, D. 2011. Mikrooxygenierung von Rotweinen. Cuvillier Verlag Göttingen. ISBN 9783869557342.
- Durner, D. 2011. Sauerstoffmessung: Aus dem Labor in die Praxis. *Der Deutsche Weinbau*. Heft 18: 20-23.
- Durner, D. und B. Weik. 2011. Die Rolle der Mikrooxygenierung in der Weinbereitung. *ATW-Bericht Nr. 138*. Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft, Darmstadt.
- Durner, D., F. Weber, J. Neddermeyer, K. Koopmann, P. Winterhalter und U. Fischer. 2010. Sensory and color changes induced by microoxygenation treatments of Pinot noir before and after malolactic fermentation. *Am. J. Enol. Vitic.* 61 (4): 474-485.
- Durner, D., S. Ganss und U. Fischer. 2010. Monitoring oxygen uptake and consumption during microoxygenation treatments before and after malolactic fermentation. *Am. J. Enol. Vitic.* 61 (4): 465-473.
- Schmarr, H.-G., J. Bernhardt, U. Fischer, A. Stephan, P. Müller und D. Durner. 2010. Two-dimensional gaschromatographic profiling as a tool for a rapid screening of the changes in volatile composition occurring due to microoxygenation of red wines. *Anal. Chim. Acta* 672 (1-2): 114-123.
- Durner, D. und U. Fischer. 2010. Moderne Reifung – Rotweinbereitung durch Optimierung des Sauerstoffeintrags. *Getränkeindustrie* 64: 34-38.
- Durner, D. und U. Fischer. 2009. Mikrooxygenierung Teil V: Holzfass, Reifetank und Mikrooxygenierung – ein Vergleich. *Das Deutsche Weinmagazin*. Heft 18: 23-27.
- Durner, D. und U. Fischer. 2009. Mikrooxygenierung Teil IV: Mikrooxygenierung auch bei der Maischeerhitzung? *Das Deutsche Weinmagazin*. Heft 13: 10-14.
- Durner, D. und U. Fischer. 2009. Mikrooxygenierung Teil III: Welche Rebsorten eignen sich? *Das Deutsche Weinmagazin*. Heft 11: 28-31.
- Durner, D. und U. Fischer. 2009. Mikrooxygenierung Teil II: Makro- oder Mikrooxygenierung – Welches Verfahren birgt Potenzial? *Das Deutsche Weinmagazin*. Heft 10: 42-45.



- Durner, D. und U. Fischer. 2009. Mikrooxygenierung Teil I: Sauerstoff in der Weinbereitung – Fluch oder Segen? Das Deutsche Weinmagazin. Heft 9: 18-22.
- Durner, D. 2009. Einflüsse bei der Mikrooxygenierung. Der Deutsche Weinbau. Heft 9: 26-29.
- Rentzsch, M., F. Weber, D. Durner, U. Fischer und P. Winterhalter. 2009. Variation of pyranoanthocyanins in red wines of different varieties and vintages and the impact of pinotin A addition on their color parameters. Eur. Food Res. Technol. 229 (4): 689-696.

Vorträge

- Durner, D. 2016. Qualität durch nachhaltiges Gerbstoffmanagement – von der Traube bis zur Flasche. Vortrag beim Fachtag Weinwirtschaft des ökosozialen Forums Österreich am 11.02.2016 in Perchtoldsdorf, Österreich.
- Durner, D. 2016. Seminar zum Thema „Gerbstoffmanagement in der Weinbereitung“ an der Universität für Bodenkultur am 10.02.2016 in Tulln, Österreich.
- Durner, D. 2016. Was Phenolische Reife – Bedeutung, Bewertung und Einfluss auf die Eigenschaften von Rotweinen. Vortrag bei den 69. Pfälzischen Weinbautagen vom 12.-13.01.2016 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. 2015. Einfluss verschiedener Verfahren zur Maischhutbewegung auf Farbe, Phenole und Sensorik von Spätburgundern. Vortrag bei der DRV/DWV Arbeitskreissitzung Kellerwirtschaft am 04.12.2015 in Freyburg/Unstrut.
- Durner, D. 2015. Einfluss verschiedener Verfahren zur Maischhutbewegung auf Farbe, Phenole und Sensorik von Spätburgundern. Vortrag bei der Jahrestagung der Interessengemeinschaft Pfälzer Kellermeister am 05.11.2015 in Neustadt an der Weinstraße.
- Grein, B., S. Klink, A. Schormann, P. Wegmann-Herr und D. Durner. 2015. Vergleich sensorischer Methoden zur differenzierenden Beschreibung von Rotweinen. Posterpräsentation bei den 4. Deutschen Sensoriktagen der Deutschen Gesellschaft für Sensorik vom 08.-09.10.2015 in Dresden.
- Durner, D. und P. Nickolaus. 2015. Multiple ethylidene-bridged anthocyanin-flavanol oligomers in red wine characterized by LC-MS/MS. Vortrag beim 8th International Workshop on Anthocyanins vom 16.-18.09.2015 in Montpellier, Frankreich.
- Durner, D. 2015. Lagerung von Obst- und Hefe- und Tresterbränden im Holzfass – Einfluss auf sensorische und analytische Eigenschaften. Vortrag beim IfGB-Forum Spirituosen und Brennerei am 09.09.2015 in Mainz.
- Durner, D. 2015. Physiologische Reife von Beeren und Einfluss auf die Eigenschaften von Weinen. Vortrag beim 29. Internationalen Weinwissenschaftlichen Kolloquium vom 17.-19.08.2015 in Remich, Luxemburg.



- Nickolaus, P. und D. Durner. 2015. New polymeric pigments in red wine detected by LCMS. Posterpräsentation bei der 9th In Vino Analytica Scientia conference vom 14.-17.07.2015 in Trento, Italien.
- Durner, D., M. Scharfenberger-Schmeer, C. von Wallbrunn, C. Vogelei, M. Kowalczyk, R. Tudorie. 2015. Development of a fed-batch process for the fermentation of high gravity musts. Posterpräsentation beim 38. Weltkongress für Rebe und Wein vom 05.-10.07.2015 in Mainz.
- Durner, D., M. Rein, J. Holatschek, M. Eitel, H.-G. Schmarr und U. Fischer. 2015. Pressing under inert gas – impact on chemical and sensory characteristics of Sauvignon blanc and Riesling. Vortrag beim 66th ASEV Annual Meeting vom 15.-18.06.2015 in Portland, USA.
- Durner, D. 2015. Formation of anthocyanin-derived pigments in red wine and their contribution to colour, mouth-feel, and astringency perception. Vortrag beim 9th World Congress on Polyphenol Applications vom 03.-05.06.2015 in Malta.
- Durner, D. 2015. Phenolische Reife – Entwicklung, Einflussfaktoren und Bestimmungsmethoden. Vortrag beim Oenologieseminar der Firma Lallemand am 21.05.2015 in Wien.
- Durner, D. und P. Nickolaus. 2015. Validierung des Harbertson-Adams Assay zur Quantifizierung von Anthocyan-, Tannin- und Gesamtphenolgehalten in Most und Wein. Vortrag bei der 54. Jahrestagung des Forschungsrings Deutscher Weinbau am 28.04.2015 in Oppenheim.
- Durner, D. und P. Nickolaus. 2015. Vortrag mit Workshop zum Thema „Tannine und Mikrooxygenierung“ bei der Regionaltagung Sachsen/Sachsen-Anhalt des Bundes Deutscher Oenologen am 11.03.2015 in Freyburg/Unstrut.
- Durner, D. und P. Wegmann-Herr. 2015. Phenolische Reife – eine in der Praxis messbare Größe? Vortrag beim Oenologieseminar der Firma Lallemand am 04.03.2015 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. und U. Staub. 2015. Sorteneinfluss bei Quittenbränden, Einfluss der Gärtemperatur bei der Herstellung von Kirschbränden und Einfluss der Fruchtgröße auf die Destillatqualität am Beispiel von Weinbergspfirsichen. Vortrag beim 21. Brenntag Rheinland-Pfalz am 06.02.2015 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. 2015. Was bringt der Einsatz von Inertgaspressen? Sensorische und chemische Aspekte. Vortrag bei den 68. Pfälzischen Weinbautagen vom 13.-14.01.2015 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. 2014. Einfluss von Inertgaspressen auf die Sensorik von Sauvignon blanc und Riesling. Vortrag bei der DRV/DWV Arbeitskreissitzung Kellerwirtschaft am 05.12.2014 in Landau.
- Durner, D., P. Nickolaus und H.-L. Trieu. 2014. Micro-oxygenation and its impact on polyphenols and sensory characteristics of red wines. Vortrag beim Adelaide Seminar der Australian Society of Viticulture and Enology vom 17.-18.11.2014 in Adelaide, Australien.
- Durner, D. 2014. Seminar zum Thema “Pressing under inert gas – impact on chemical and sensory characteristics of Sauvignon blanc and Riesling” am Australian Wine Research Institute am 17.11.2014 in Adelaide, Australia.



- Trieu, H.-L., A. Schormann und D. Durner. 2014. Einfluss der Mikrooxygenierung auf das sensorische Profil von Spätburgunder. Posterpräsentation bei den 3. Deutschen Sensoriktagen der Deutschen Gesellschaft für Sensorik vom 06.-07.11.2014 in Münster.
- Walther, A.-K., D. Kaas und D. Durner. 2014. Untersuchungen zum Füllschock in Weißweinen: Einfluss von Antioxidationen auf die sensorische und chemische Entwicklung nach der Abfüllung. Posterpräsentation bei den 3. Deutschen Sensoriktagen der Deutschen Gesellschaft für Sensorik vom 06.-07.11.2014 in Münster.
- Nickolaus, P., M. J. Luna Zullo und D. Durner. 2014. Validierung einer Methode zur Bestimmung des Polyphenolprofils und der Farbstabilität von Rotweinen mittels UV/Vis-Spektroskopie. Posterpräsentation beim 43. Deutschen Lebensmittelchemikertag vom 22.-24.09.2014 in Gießen.
- Trieu, H.-L., H.-G. Schmarr und D. Durner. 2014. Entwicklung einer HS-GC/FID-Methode zur Bestimmung des freien Acetaldehyds in Wein. Posterpräsentation beim 43. Deutschen Lebensmittelchemikertag vom 22.-24.09.2014 in Gießen.
- Walther, A.-K., T. Roos und D. Durner. 2014. Einfluss von pro- und antioxidativen Weininhaltsstoffen auf die Alterung von Weißweinen. Posterpräsentation beim 43. Deutschen Lebensmittelchemikertag vom 22.-24.09.2014 in Gießen.
- Durner, D. 2014. Praxistaugliche Möglichkeiten zum Farb- und Phenolmanagement während der Rotweinbereitung. Vortrag beim Herbstseminar des Weinlabors Kessler am 03.09.2014 in Göcklingen.
- Durner, D. 2014. Praxistaugliche Möglichkeiten der analytischen Prozesskontrolle zum Farb- und Phenolmanagement während der Rotweinbereitung. Vortrag beim 18. Oenologischen Symposium der Firma Eaton am 28.08.2014 in Oppenheim.
- Durner, D., P. Nickolaus und H.-L. Trieu. 2014. Understanding and controlling oxygen-induced changes in red winemaking. Vortrag beim 258th ACS National Meeting, Advances in Wine Research Symposium vom 10.-13.08.2014 in San Francisco, USA.
- Durner, D. und P. Nickolaus. 2014. Workshop zum Thema „Rotweinbereitung 2.0“ für Winzer und Kellermeister am 27.05.2014 in Bernkastel-Kues.
- Durner, D. 2014. Einfluss des Sauerstoffeintrags auf die Reifung und Alterung von Rotweinen. Vortrag beim Kolloquium Weinreifung und -alterung des Forschungsrings Deutscher Weinbau am 26.05.2014 in Freiburg.
- Durner, D. 2014. Symposium zum Thema „Einsatz von Inertgaspressen in der Weinbereitung“ für Winzer und Kellermeister am 22.05.2014 in Bad Dürkheim.
- Durner, D. und A.-K. Walther. 2014. Flaschenlagerung von Weißweinen – was beeinflusst ihre Alterung? Vortrag bei der DRV Vortrags- und Diskussionstagung für Winzer- und Weingärtnergenossenschaften am 14.04.2014 in Wiesbaden.
- Durner, D. und P. Nickolaus. 2014. Vortrag mit Workshop zum Thema „Tannine und Mikrooxygenierung“ bei der Arbeitstagung der Kellermeister Baden-Württembergischer Genossenschaften am 11.03.2014 in Karlsruhe.

- Walther, A.-K. und D. Durner. 2014. Quantifizierung von Glutathion und Glutathionderivaten in Most und Wein mittels HPLC-FD. Vortrag beim 7. Weinanalytikertagung am 25.02.2014 in Veitshöchheim.
- Durner, D., M. Strobach und U. Staub. 2014. Einfluss des Verschnittwassers auf die Qualität von Obstbränden und sensorische Vielfalt bei Nuss- und Mandelgeisten. Vortrag beim 20. Brennertag Rheinland-Pfalz am 07.02.2014 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. und G. Krum. 2014. Inertgaseinsatz bei der Abfüllung – Technische Umsetzung und oenologischer Nutzen. Vortrag bei den 67. Pfälzischen Weinbautagen vom 14.-15.01.2014 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D., P. Nickolaus, H.-L. Trieu und U. Fischer. 2013. Farbstabilisierung von maiseerhitzten Rotweinen durch Tannineinsatz und Mikrooxygenierung. Vortrag bei der DRV/DWV Arbeitskreissitzung Kellerwirtschaft am 06.12.2013 in Möglingen.
- Durner, D. 2013. Seminar zum Thema „Recent Advances in Polyphenol and Oxidation Research“ an der Haute école spécialisée de Suisse occidentale am 13.12.2013 in Nyon, Switzerland.
- Durner, D. 2013. Verstehen und Steuern des Sauerstoffbedarfs in Rotweinen. Vortrag beim Forum Wein & Wissenschaft der Firma Nomacorc am 03.12.2013 in Neustadt an der Weinstraße.
- Nickolaus, P., F. Weber und D. Durner. 2013. Untersuchung von Polymerisationsreaktionen zwischen Anthocyanen und Proanthocyanidinen mittels LC-QToF-MS. Posterpräsentation beim 42. Deutschen Lebensmittelchemikertag vom 16.-18.09.2013 in Braunschweig.
- Trieu, H.-L. und D. Durner. 2013. Einfluss der Mikrooxygenierung auf die Farbe und die phenolische Zusammensetzung von Rotweinen. Posterpräsentation beim 42. Deutschen Lebensmittelchemikertag vom 16.-18.09.2013 in Braunschweig.
- Walther, A.-K. und D. Durner. 2013. Quantifizierung von Glutathion in Most und Wein mittels HPLC-FD. Posterpräsentation beim 42. Deutschen Lebensmittelchemikertag vom 16.-18.09.2013 in Braunschweig.
- Durner, D. 2013. Sauerstoff – Eintrag während der Traubenverarbeitung, Weinbereitung und Abfüllung. Vortrag beim 17. Oenologischen Symposium der Firma Eaton am 29.08.2013 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. 2013. Einfluss oenologischer Tannine und Mikrooxygenierung auf die Farbe und Struktur von Rotweinen. Vortrag beim Oenologieseminar der Firma Lallemand am 22.08.2013 in Wien.
- Nickolaus, P., F. Weber und D. Durner. 2013. Investigation of Reactions between Proanthocyanidins and Malvidin-3-O-Glucoside by LC-QToF-MS. Vortrag beim 8th In Vino Analytica Scientia Symposium vom 02.-05.07.2013 in Reims, Frankreich.
- Durner, D. 2013. Farbstabilisierung von farbschwachen Rotweinen mit Tanninen und Mikrooxygenierung. Vortrag beim Oenologieseminar der Firma Laffort am 25.06.2013 in Neustadt an der Weinstraße.
- Nickolaus, P., F. Weber und D. Durner. 2013. Studies on coupling reactions of proanthocyanidins and malvidin-3-O-glucoside in a wine-like model solution system. Vortrag beim 7th International Congress on Pigments in Food vom 18.-21.06.2013 in Novara, Italien.



- Durner, D. H.-L. Trieu und M. Ugliano. 2013. Sensory and chemical changes induced by different oxygenation regimes applied during winemaking and bottle storage of Pinot noir. Vortrag beim Enoforum 2013 vom 07.-09.05.2013 in Arezzo, Italien.
- Durner, D. und G. Binder. 2013. Ausbau von Spätburgundern in Barriquefässern regionaler Herkunft. Vortrag bei der Jahrestagung des Verbands des Deutschen Fass- und Weinküferhandwerks am 17.03.2013 in Wasserburg am Bodensee.
- Durner, D. und U. Staub. 2013. Einfluss der Maischelagerung bei Mirabellenbränden und Jahrgangseinfluss bei Zwetschgenbränden. Vortrag beim 19. Brennertag Rheinland-Pfalz am 01.02.2013 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. 2012. Sauerstoffmessung in der Weinbereitung und Abfüllpraxis. Vortrag beim Workshop Getränkeindustrie, Laboranalytik und Prozess-Messtechnik der Firma Hach-Lange am 05.09.2012 in Bad Kreuznach.
- Weber, F., D. Durner, U. Fischer und P. Winterhalter. 2012. Chemische und Sensorische Eigenschaften oligomerer Polyphenole in gereiften Rotweinen. Vortrag bei der 51. Jahrestagung des Forschungsrings Deutscher Weinbau am 27.03.2012 in Bernkastel-Kues.
- Durner, D. 2012. Seminar zum Thema „Beschreibende Sensorik von Spirituosen“ für Brennmeister am 23.03.2012 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. 2012. Gewinnbringender Einsatz der Mikrooxygenierung in der Rotweinbereitung. Vortrag bei der Jahrestagung des Bundes Deutscher Oenologen am 20.03.2012 in Geisenheim.
- Durner, D. 2012. Wie viel Sauerstoff braucht ein Rotwein – Sensorische und analytische Ansätze. Vortrag bei der Arbeitstagung der Kellermeister Baden-Württembergischer Genossenschaften am 14.03.2012 in Karlsruhe.
- Durner, D. 2012. Seminar zum Thema „Sauerstoff in der Rotweinbereitung“ für Winzer und Kellermeister am 13.03.2012 in Dackenheim.
- Weber, F., D. Durner und U. Fischer. 2012. Einfache Analysenverfahren der oligomeren Polyphenole in Rotwein. Vortrag beim 6. Weinanalytikertagung am 28.02.2012 in Bernkastel-Kues.
- Durner, D. und U. Fischer. 2012. Sauerstoffbedarf von Rotweinen – eine in der Zukunft messbare Größe? Vortrag bei den 65. Pfälzischen Weinbautagen vom 17.-18.01.2012 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. und U. Fischer. 2011. Was kann die automatische Traubensortierung leisten? Vortrag bei der Jahrestagung der Interessengemeinschaft Pfälzer Kellermeister am 27.10.2011 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D., S. Ganss, F. Weber, P. Winterhalter und U. Fischer. 2011. Monitoring and assessing the oxygen uptake and consumption in Pinot noir treated with different micro-oxygenation regimes. Vortrag beim 7th In Vino Analytica Scientia Symposium von 21.-23.07.2011 in Graz, Österreich.
- Fischer, U., F. Weber, P. Winterhalter und D. Durner. 2011. Microoxygenation of Pinot Noir: Analytical Guidance to determine its Oxygen demand. Vortrag beim 34th World Congress of Vine and Wine vom 20.-27.06.2011 in Porto, Portugal.



- Durner, D. 2011. Wie viel Sauerstoff braucht ein Rotwein – Sensorische und analytische Ansätze. Vortrag beim Seminar der Firma Lallemand zum Thema „Steuerung der alkoholischen Gärung und Aromamanagement“ am 26.05.2011 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D., F. Weber, P. Winterhalter, T. Letzel und U. Fischer. 2011. Wie viel Sauerstoff braucht ein Rotwein – Sensorische und analytische Ansätze. Vortrag beim 16th International Enology Symposium vom 16.-18.05.2011 in Bozen, Italien.
- Durner, D. und U. Fischer. 2011. Qualitätssteigerung durch Mikrooxygenierung. Vortrag bei den 53. Fränkischen Weinbautagen vom 02.-03.03.2011 in Veitshöchheim.
- Fischer, U. und D. Durner. 2010. Moderne Rotweinbereitung durch Optimierung des Sauerstoffeintrags: Chemische Aspekte und technologische Umsetzung. Vortrag bei der 68. Jahrestagung des Forschungskreises der Ernährungsindustrie vom 07.-08.09.2010 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D., F. Weber, P. Winterhalter und U. Fischer. 2010. Microoxygenation of Pinot Noir: An Analytical Guidance for the Determination of the Oxygen Demand. Vortrag beim 7th International Symposium on Cool Climate Viticulture and Enology vom 20.-22.06.2010 in Seattle, USA.
- Durner, D., F. Weber, M. Rentzsch, P. Winterhalter und U. Fischer. 2010. Molekulare Ursachen für rebsortenspezifische Veränderung der Farbe und Adstringenz bei der Mikrooxygenierung von Rotweinen. Posterpräsentation beim Innovationstag des Mittelstands des BMWi am 17.06.2010 in Berlin.
- Durner, D. und U. Fischer. 2010. Einfluss der Makro- und Mikrooxygenierung auf die Farbe und Phenolstruktur von Rotweinen. Vortrag bei der Fortbildungstagung der Rheinland-Pfälzischen Lehr- und Beratungskräfte am 06.05.2010 in Neustadt an der Weinstraße.
- Schmarr, H.-G., D. Durner, S. Ganss, A. Stephan, G. Rainis, U. Fischer und J. Bernhardt. 2010. Multidimensional gas chromatographic techniques in wine aroma analysis: concepts for the analysis of aroma relevant compounds in wines and non-targeted profiling analysis as a tool to study oenological variants. Posterpräsentation beim 9th Wartburg Symposium on Flavour Chemistry and Biology vom 13.-16.04.2010 in Eisenach.
- Durner, D., T. Schulz und U. Fischer. 2010. Einsatz der nicht-invasiven Sauerstoffmessung in der Weinbereitung – Leistungsfähigkeit und Fehlerquellen. Vortrag beim 5. Weinanalytikertagung am 26.03.2010 in Stuttgart.
- Durner, D., F. Weber, P. Winterhalter und U. Fischer. 2010. Einfluss der Makro- und Mikrooxygenierung auf sensorische und chemische Eigenschaften von Rotweinen. Vortrag beim 60. Internationalen Weinbaukongress vom 24.-28.03.2010 in Stuttgart.
- Durner, D. 2010. Sauerstoffanwendung vor und nach dem BSA: Einfluss auf Sensorik, Farbe und Phenolstruktur. Vortrag beim Seminar der Firma Lallemand zum Thema „Biologischer Säureabbau“ am 30.03.2010 in Neustadt an der Weinstraße.
- Schmarr, H.-G., U. Fischer, A. Stephan, D. Durner und J. Bernhardt. 2009. The influence of microoxygenation on the development of volatile aroma compounds of red wines. “Aromaprofiling” analysis as a tool to study technological variants. Posterpräsentation beim



4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis vom 04.-06.11.2009 in Prag, Tschechische Republik.

- Durner, D. 2009. Technische Umsetzung der Mikrooxygenierung und Prozesskontrolle mittels Sauerstoffmessung. Vortrag beim Forum Wein & Wissenschaft der Firma Nomacorc zum Thema „Sauerstoffmanagement“ am 03.11.2009 in Neustadt an der Weinstraße.
- Neddermeyer, J., Durner, D. 2009. Sensorische Analyse mikrooxygenerter Rotweine mittels statischer und dynamischer Methoden. Vortrag bei den 4. DLG-Lebensmitteltagen vom 23.-24.09.2009 in Darmstadt.
- Durner, D., F. Weber, P. Winterhalter und U. Fischer. 2009. Kontrollierte Reifung von Rotweinen durch Mikrooxygenierung. Vortrag beim 26. Internationalen Weinwissenschaftlichen Kolloquium vom 15.-17.08.2009 in Geisenheim.
- Durner, D., F. Weber, P. Winterhalter und U. Fischer. 2009. Sensory and Chemical Impact of Microoxygenation in Pinot noir and Cabernet Sauvignon Wines. Vortrag beim 6th In Vino Analytica Scientia Symposium vom 02.-04.07.2009 in Angers, Frankreich.
- Weber, F., D. Durner, P. Winterhalter und U. Fischer. 2009. Suitability of precipitation assays for predicting changes in chemesthetic sensations in microoxygenated red wines. Posterpräsentation bei der 6th In Vino Analytica Scientia conference vom 02.-04.07.2009 in Angers, Frankreich.
- Fischer, U. und D. Durner. 2009. Mikrooxygenierung von Rotwein – Einfluss von Rebsorte, Anwendungszeitpunkt und Sauerstoffgabe auf Polymerisation, Farbe und Sensorik. Vortrag bei der Arbeitstagung der Kellermeister Württembergischer Genossenschaften am 13.03.2009 in Stuttgart.
- Fischer, U. und D. Durner. 2009. Mikrooxygenierung von Rotwein – Einfluss von Rebsorte, Anwendungszeitpunkt und Sauerstoffgabe auf Polymerisation, Farbe und Sensorik. Vortrag bei der Arbeitstagung der Kellermeister Badischer Genossenschaften am 20.01.2009 in Karlsruhe.
- Durner, D. und U. Fischer. 2009. Sauerstoffeintrag bei Weinbereitung und Füllung. Vortrag bei den 62. Pfälzischen Weinbautagen vom 15.-16.01.2009 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. und U. Fischer. 2008. Rebsortenspezifische Veränderungen infolge der Makro- und Mikrooxygenierung. Vortrag bei der 6. Rotweintagung der Vereinigung Österreichischer Önologen und Weinforscher am 11.12.2008 in Deutschkreutz, Österreich.
- Durner, D., F. Weber, M. Rentzsch, P. Winterhalter und U. Fischer. 2008. Molekulare Ursachen für rebsortenspezifische Veränderung der Farbe und Adstringenz bei der Mikrooxygenierung von Rotweinen. Posterpräsentation beim 37. Deutschen Lebensmittelchemikertag vom 08.-10.09.2008 in Kaiserslautern.
- Durner, D. und U. Fischer 2008. Workshop zum Thema „Einsatz der Mikrooxygenierung in der Rotweinbereitung“ für Winzer und Kellermeister am 01.09.2008 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D., M. Rentzsch, P. Winterhalter und U. Fischer. 2008. Sensory and Chemical Changes induced by Oxygenation during and after Fermentation in Pinot noir and Cabernet Sauvignon Wines. Vortrag beim 59th ASEV Annual Meeting vom 17.-20.06.2008 in Portland, USA.



- Durner, D. 2008. Seminar zum Thema „Bestimmung von Acetaldehyd und Gesamtphenolen in Rotweinen mit dem Thermo-Konelab“ für Weinlabors am 20.05.2008 in Neustadt an der Weinstraße.
- Durner, D. und U. Fischer. 2008. Mikrooxidation während und nach der Gärung von Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Sauvignon: Chemische und sensorische Veränderungen. Vortrag bei der 47. Jahrestagung des Forschungsrings Deutscher Weinbau am 09.04.2008 in Bad Kreuznach.
- Durner, D. und U. Fischer. 2008. Sauerstoffmessung bei der Mikrooxygenierung von Rotwein. Vortrag beim 4. Weinanalytikertagung am 22.02.2008 in Weinsberg.
- Durner, D. und U. Fischer. 2008. Optimierung der Reifeentwicklung beim Ausbau von Rotwein. Vortrag bei den 61. Pfälzischen Weinbautagen vom 17.-18.01.2008 in Neustadt an der Weinstraße.
- Rentzsch, M., D. Durner, U. Fischer und P. Winterhalter. 2007. Optimierung der Sauerstoffdosage bei der Mikrooxygenierung von Rotweinen. Posterpräsentation bei der 65. Jahrestagung des Forschungsrings der Ernährungsindustrie vom 05.-06.09.2007 in Freising-Weihenstephan.
- Durner, D. und U. Fischer. 2007. Einfluss der Mikrooxygenierung auf die Qualität von Rotwein. Vortrag bei der Jahrestagung der Interessengemeinschaft Pfälzer Kellermeister am 08.11.2007 in Neustadt an der Weinstraße.