

# Programm

- Änderungen vorbehalten, Uhrzeiten unverbindlich -

- 09:00** **Begrüßung und Einführung**  
Dr. Ramon Heidinger
- 09:15** Roséwein-Bereitung im Fokus:  
**Mazerationsvergleich und Maischebehandlung**  
Fabio Fehrenbach
- 09:45** Problematisches Lesegut:  
**Vergleich SO<sub>2</sub>-Gabe und Hefedosage**  
Dr. Ramon Heidinger
- 10:15** Gärgasrückführung:  
**Steigerung der Aromaintensität bei Muskateller**  
Dr. Rainer Amann
- 11:00** **Kaffeepause**
- 11:20** Sekt:  
**Nachhaltige Produktion von Sekt aus PIWIs**  
Fabio Fehrenbach
- 12:10** neue Geräte:  
**Dichtemessgeräte und Hygienemessgeräte auf dem Prüfstand**  
Fabio Fehrenbach und Dr. Ramon Heidinger
- 12:30** Säuren:  
**Sensorischer und technologischer Unterschied verschiedener Säuren im Wein**  
Dr. Ramon Heidinger
- 13:30** **Schlusswort**  
Dr. Ramon Heidinger