

Publikationen seit 2020

Vorträge

- 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.
- 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., 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., *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.
- Backmann, L., *Oenologische Strategien bei Botrytis belastetem Lesegut*, in 62. Arbeitstagung des Forschungskreises des Deutschen Weinbaus (FDW). 2023.
- Schmidtmann, 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. and D. Reif, *Reduction of acetic acid by Lactobacillus plantarum*, in AWITC. 2022: Online.
- Scharfenberger-Schmeer, M., et al., *Überwachung von Bakterien in der Weinbereitung*, in 10. Anwendertreffen Weinanalytik. 2022: Neustadt.
- Scharfenberger-Schmeer, M., *Flusszytometrische Analysen zur mikrobiologischen Qualitätskontrolle in der Weinbereitung*, in Sysmex DACH Akademie. 2022: online.
- 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.
- Dietzel, C., et al., *Strategien zur Vermeidung des Mäuseltons während der Weinbereitung*, in XI. Lallemund Symposium. 2022: Langenlois.
- Cvetkova, S., et al., *UV-C treatment: A non-thermal inactivation method for microbiological stabilisation of must and wine*, in 43. Weltkongress für Rebe und Wein. 2022: Ensenada, Baja California, Mexiko.
- Cvetkova, S., et al., *UV-C Licht in der Weinbereitung: ein nicht thermisches Verfahren zur Inaktivierung von Schadorganismen*, in Tag der Forschung der HS Kaiserslautern. 2022: Pirmasens.
- Cvetkova, S., et al., *UV-C Licht: mikrobiologische Stabilisierung von Most und Wein*, in Innovationstag Mittelstand 2022. 2022: Berlin.
- Cvetkova, S., et al., *UV-C treatment: A non-thermal inactivation method for microbiological stabilisation of must and wine*, in 64. Internationaler DWV-Kongress. 2022: online.

- 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.
- 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. Freiburg.
- 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.
- Backmann, L., *Weinbauliche und oenologische Strategien zur Verhinderung von Qualitätseinbußen durch Botrytis cinerea*, in *Tag der Forschung Kaiserslautern*. 2022: Kaiserslautern.
- Backmann, L., *Viticultural and enological strategies for the prevention of Botrytis cinerea- induced quality losses*, in *Austausch mit Uni Wageningen*. 2022: Neustadt.
- Backmann, L., *Viticultural and enological strategies for the prevention of Botrytis cinerea- induced quality losses*, in *Festi'Plantes*. 2022: Straßbourg.
- Backmann, L., *Viticultural and enological strategies for the prevention of Botrytis cinerea- induced quality losses*, in *2nd Wine Graduation Forum*. 2022: Online.
- Woll, B., et al., *UV-Behandlung von flüssigen Lebensmitteln: Anwendungsbereiche, Verfahrensbewertung und aktuelle Forschungsergebnisse*, in *Symposium advanced UV for life*. 2021: Deutschland.
- Woll, B., et al., *FEI-Projekt: Einsatz der UV-C Technologie zur Stabilisierung von Wein - Forschungsstand 2021*, in *Kolloquium des Max Rubner-Instituts*. 2021: Karlsruhe.
- 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.
- 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., 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.
- Diesler, K., et al., *Einsatz der UV-C-Technologie zur Inaktivierung von Mikroorganismen in Most und Wein*, in *Fachtagung Wein 2020*. 2020: BWGV, Karlsruhe.
- 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.

Artikel

- 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).
- 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.
- 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.
- Hirt, B., et al., *Comparison and prediction of UV-C inactivation kinetics of S. cerevisiae in model wine systems dependent on flow type and absorbance*. LWT - Food Science and Technology, 2022. **169**.
- Backmann, L., et al., *Strategien zur Minimierung von Qualitätseinbußen durch Botrytis cinerea*, in *DLR Rheinpfalz im Blick*. 2022. p. 64-65.
- Diesler, K. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Wie wichtig ist eine korrekte Trockenreinzuchthefer-Lagerung?*, in *Der deutsche Weinbau*. 2021.
- Backmann, L., P. Wegmann-Herr, and M. Scharfenberger-Schmeer, *Weinbauliche und oenologische Strategien zur Verhinderung von Qualitätseinbußen durch Botrytis cinerea*, in *DLR Rheinpfalz im Blick*. 2021. p. 52-53.
- Rex, F. and M. Scharfenberger-Schmeer, *Experimentierfeld - weingutseigene Hefen*, in *Das Deutsche Weinmagazin*. 2020. p. 22-24.
- 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.
- 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.