



Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

 **Oenologischer Hinweis Nr. 2 vom März 2015**

Seminar: Kellerwirtschaft und Sensorik 2015

Im April 2015 finden im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg wieder die jährlichen Fachseminare

„Kellerwirtschaft und Sensorik“

statt. Es handelt sich dabei um Tagesseminare für Kellerpersonal zu aktuellen oenologischen Themen (weitere Infos s. beil. Einladung und Programm).

Die Anmeldung ist ab sofort möglich, noch sind an allen Terminen Plätze frei:

- **Mittwoch, 15. April 2015**
- **Donnerstag, 16. April 2015**
- **Montag, 20. April 2015**
- **Dienstag, 21. April 2015**
- **Mittwoch, 22. April 2015**

- Beginn jeweils um 9 Uhr im Hörsaal des Weinbauinstituts -

Interessierte melden sich bitte an

- mit beiliegendem **Anmeldevordruck** (Rücksendung per Fax oder Post)
- oder per **Online-Anmeldung**
 - über unsere Homepage: www.wbi-freiburg.de,
 - direkter Link: <http://www.wbi-bw.de/pb/,Lde/Startseite/Termine+und+Veranstaltungen/Seminar+Kellerwirtschaft+und+Sensorik>

gez. Dr. Jürgen Sigler



Newsletter:

Am schnellsten erhalten Sie unsere Oenologischen Hinweise per E-Mail. Bei vorhandenem Internet-Zugang bestellen Sie sich die Zusendung durch Eintrag in unser kostenloses Newsletter-System:

- 1. Homepage des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg aufrufen: www.wbi-freiburg.de*
- 2. In der Leiste rechts unter „WBI aktuell“ „Anmeldung Newsletter“ anwählen.*
- 3. Dort dann „Newsletter-Management“ anklicken.*
- 4. E-Mail-Adresse eintragen, den gewünschten Newsletter wählen und die Meldung abschicken.*

Beim Bestellen der Oenologischen Hinweise erhalten Sie aus technischen Gründen dann auch die Rechtsschutz-Hinweise. Den Bezug dieser Hinweise können Sie dort jederzeit wieder abbestellen.

Programm „Kellerwirtschaft und Sensorik 2015“

- Änderungen vorbehalten, Uhrzeiten unverbindlich -

- 09:00 **Begrüßung und Einführung**
Dr. Jürgen Sigler
- 09:30 **Essigbelastetes Lesegut:**
- Wie viel ist tolerierbar?
Katharina Kohl
- Was bringt Löschkalk?
Gottfried Bleyer, Dr. Jürgen Sigler
- Wie viel reduziert die Gärung?
Dr. Jürgen Sigler
- Verarbeitungsvarianten im Vergleich
Lars Stukenbrock
- 10:45 **Kaffee-Pause**
- 11:15 **Best of Rest: Lohnt sich die Trubaufarbeitung?**
Stephanie Hiß
- 11:45 **Bentonit vor oder nach der Gärung?**
Katharina Kohl
- 12:00 **Muskateller: Wein aus eingetrockneten Trauben**
Herbert Krebs
- 12:15 **Mittagspause**
(Mittagessen und Getränke im Seminarbeitrag enthalten)
- 13:15 **Aromaverstärkung bei Weißwein**
Dr. Rainer Amann, Simon Bohnacker
- 14:15 **Sauvignon blanc und Böckserbehandlung**
Dr. Rainer Amann
- 14:30 **Pause**
- 14:45 **Automatisierter Hefe-Ansatz**
Katharina Kohl
- 15:00 **BSA mit Lactobacillus plantarum**
Lars Stukenbrock
- 15:30 **Temperatureffekt bei der Maischegärung**
Dr. Jürgen Sigler
- 15:45 **Vinifizierung roter Piwi-Sorten: Hefen**
Katharina Kohl
- 16:15 **Schlusswort**
Dr. Jürgen Sigler



Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

Staatliches Weinbauinstitut
z. Hd. Herrn Stukenbrock
Merzhauser Str. 119

79100 Freiburg i. Br.

Anmeldevordruck bitte per

- **Post**
oder
- **Telefax: 0761 / 40165 - 70**
oder
- **E-Mail: seminar@wbi.bwl.de**

Anmeldung zum Seminar: Kellerwirtschaft und Sensorik 2015

Bitte für jede Person eine eigene Anmeldung ausfüllen!

	Wunschtermin <i>(bitte ankreuzen)</i>	mögliche Ersatztermine <i>(bitte ankreuzen)</i>
Mittwoch, 15. April 2015		
Donnerstag, 16. April 2015		
Montag, 20. April 2015		
Dienstag, 21. April 2015		
Mittwoch, 22. April 2015		

Betrieb:

Teilnehmer/in (Name)

Straße:

PLZ, Ort:

Tel. / Fax / E-Mail

Der Kostenbeitrag von **60 €** pro Person wird zu Seminarbeginn **bar** bezahlt.

Datum / Unterschrift:



Staatliches Weinbauinstitut · Merzhauser Str. 119 · D-79100 Freiburg im Breisgau
 Telefon +49 (761) 40165-0 · Telefax +49 (761) 40165-70 · poststelle@wbi.bwl.de
 www.wbi-freiburg.de · www.staatsweingut-freiburg.de
 Konto: Bundesbank Filiale Freiburg (BLZ 680 000 00) Nr.: 680 015 15
 IBAN: DE09680000000068001515 BIC: MARKDEF1680
 USt.-ID: DE 142117789