



# UND DES WEINES

Die Sektionen Kellerwirtschaft und Weinbau des Versuchszentrums Laimburg laden wieder zum Tag der Rebe und des Weines, welcher am

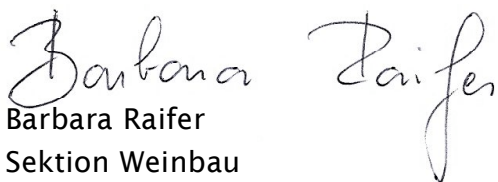
**Mittwoch, 8. August 2007 um 9.00 Uhr im Großen Vortragssaal**

abgehalten wird. Eine Reihe von Vorträgen soll aktuelle Versuchsergebnisse, Entwicklungen sowie Hinweise rund um die Rebe und den Wein vermitteln. Neben den Mitarbeitern des Versuchszentrums sprechen zu diesen Themen auch Gastreferenten. Natürlich wird auch der Diskussion genügend Raum gegeben. Eine Begehung in den Versuchsanlagen schließt den Informationstag ab.

Um die Versuchsergebnisse direkt beurteilen zu können, werden in den Pausen zudem Versuchsweine einiger Projekte zur Verkostung angeboten.

Zum gemeinsamen Mittagessen vor Ort bereitet der Partyservice Zelger aus Auer ein reichhaltiges Buffett gegen einen Unkostenbeitrag von 18 € vor.

Wir freuen uns schon jetzt auf eine zahlreiche Teilnahme.

  
Barbara Raifer  
Sektion Weinbau

  
Armin Kobler  
Sektion Kellerwirtschaft

Eine Anmeldung (Tel.: 0471-969625, e-mail: [armin.kobler@provinz.bz.it](mailto:armin.kobler@provinz.bz.it)) bis spätestens 6.8. ist aus organisatorischen Gründen sehr erwünscht. Bitte unbedingt auch mitteilen, ob das Buffet in Anspruch genommen wird.



# UND DES WEINES

## Programm

**Begrüßung** Josef Dallavia, Direktor des Versuchszentrums

**Boscalid – Einfluss auf Gärung und Sensorik** Ulrich Pedri

**Monitoraggio di residui sulle uve e sui vini in Provincia di Trento**  
**Protocollo d'intesa – risultati di 17 anni** Enzo Mescalchin, Istituto Agrario San Michele

**Erfahrungen mit teilresistenten Rebsorten** Josef Terleth, Ulrich Pedri

**Pause** mit der Gelegenheit, Versuchsweine zu verkosten

**Maßnahmen, um Essigfäule und Botrytis zu reduzieren** Erwin Haas

**Traubenteilen – Strategie zur Ertragsregulierung und Qualitätssteigerung** Lukas Rainer

**Aktuelles aus der Kellerberatung** Erwin Eccli

**Ergebnisse des Trockenreinzuchthefer-Vergleichs 2007** Armin Kobler

**Mittagspause** von 12.30 bis 14.00Uhr. Buffet gegen einen Unkostenbeitrag von 18 €

**Einflüsse auf das Wachstum von Brettanomyces-Hefen und Ermittlung der Geruchsschwelle von 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajakol** Andreas Putti

**Brettanomyces-Hefen - Verlauf der Keimzahl und der flüchtigen Phenole**  
**Ein Vergleich zwischen steril abgefülltem und unfiltriertem Wein** Daniela Brandstetter

**Verhalten pflanzlicher Proteine als Schönungsmittel im Rotwein im Vergleich zu traditionell eingesetzten Mitteln** Irene Struffi

**Hefeverwertbarer Stickstoff in den Trauben: Bedeutung, Einflussfaktoren, Maßnahmen im Anbau** Barbara Raifer

**Neue HVS-Analysemethode im Weinlabor** Eva Überegger

**Traubenreifeverlauf 2007** Armin Kobler

**Abschluss der Tagung am Versuchszentrum** voraussichtlich um 16.30 Uhr

Im Anschluss an die Referate wird zwischen ca. 16.45 und 18.00 Uhr die Möglichkeit geboten, die **Bio-Parzellen am Ölleitenhof der Laimburg** zu besichtigen. Dort werden drei Pflanzenschutzstrategien mit verschiedenem Risikograd bei mehreren Sorten erprobt.