ABTEILUNG OENOLOGIE UND ANALYTIK (bis 2006**)**
FACHZENTRUM ANALYTIK (ab 2006)

Veröffentlichungen (chronologisch)

Veröffentlichungen 2002

1. Geßner, M.: **Fragen und Antworten zum UTA-Problem**; Rebe & Wein 1, 21-22, 2002
2. Curschmann, K.: **Kunststoff-Stopfen – derzeitiger Stand der Erkenntnisse**; Weinbauring Franken e.V., Rundschreiben VI, 2002
3. Geßner, M.: **Korrekte Einstellung auf Trinkstärke: Gezuckerte Obstbrände;** Kleinbrennerei 11, 8-9, 2002
4. Geßner, M.: **Ascorbinsäure gegen UTA**; Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 138, 371, 2002
5. Herrmann, J.V.; Hofmann, H.: **Leitfaden zum Rebschutz 2002**; 11. Jahrgang
6. Herrmann, J.V.: **Ein Pilz, der auf den Dickmaulrüssler wartet**; Das Deutsche Weinmagazin 3, 24-26, 2002
7. Herrmann, J.V.: **Herbizide gegen die Reblaus?;**Das Deutsche Weinmagazin 4, 20-24, 2002
8. Herrmann, J.V.; Böll, S.: **Validation of a new method for monitoring eggs of the Grape Leafhopper (Empoasca vitis) in grapevine leaves**; IOBC/OILB Working Group "Integrated Control in Viticulture", Bulletin 2001 (7), erschienen 2002, 227-229
9. Herrmann, J.V.; Eichler, P**.: Hinter Gittern**; Das Deutsche Weinmagazin 7, 32-36, 2002
10. Herrmann, J.V.; Maixner, M.; Bernkastel-Kues:**Vergilbungskrankheiten an Reben – auf dem Vormarsch?**; Rebe & Wein 7, 19-22, 2002
11. Herrmann, J.V.: **100 Jahre Reblaus in Franken**; Veitshöchheimer Berichte 64, 71-78, 2002
12. Hofmann, H.; Herrmann, J.V.: **Penicillium – Ein lösbares Problem**; Das Deutsche Weinmagazin 13, 15-17, 2002
13. Herrmann, J.V.: **Sind Herbizide zur indirekten Bekämpfung der Wurzelreblaus geeignet?**; Mitteilungen aus der Biol. Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, Heft 390, 334, 2002
14. Herrmann, J.V.; Böll, S.: **Ein einfaches Verfahren zur Erkennung von Eiern der Grünen Rebzikade *(Empoasca vitis)* in Rebblättern**; Mitteilungen aus der Biol. Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, Heft 390, 328, 2002
15. Böll, S.; Herrmann, J.V.: **Artenspektrum, Dominanzverhältnisse und Populationsdynamik von Eiparasitoiden (Mymaridae) der Grünen Rebzikade *(Empoasca vitis)*;** Mitteilungen aus der Biol. Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, Heft 390, 328, 2002
16. Köhler, H.-J.: **Antworten der LWG auf Fragen zum UTA-Problem**; VEV-Mitteilungen 92, 24-27, 2002
17. Köhler, H.-J.: **Qualitätssteigerung durch Wasserentzug – wie urteilt der Verbraucher?;** Informationsdienst des FWV 1, 24-25, 2002
18. Geßner, M.; Köhler, H.-J.: **Möglichkeiten und Grenzen der Önologie bei der Vorbeugung von UTA**; Rebe & Wein 7, 26-27, 2002
19. Neubert, H.;Köhler, H.-J.: **Erkenntnisse aus der „Amtlichen Qualitätsweinprüfung" in Franken - Wer bleibt im Spiel?**; das deutsche Weinmagazin 16/17, 32-35, 2002
20. Neubert, H.;Köhler, H.-J.: **Erkenntnisse aus der Qualitätsweinprüfung in Franken**; Rebe & Wein 10, 19-22, 2002

21. Miltenberger, R.; Maier, C. und Schindler, E.: **Gärstörungen erkennen und beheben**; das deutsche Weinmagazin 21, 15-17, 2002
22. Miltenberger, R.;Maier, C. und Schindler, E.: **Fränkische Hefeempfehlungen 2002 - Welche ist die richtige?**; das deutsche Weinmagazin 19, 32-33, 2002
23. Miltenberger, R.;Schindler, E.; Curschmann, K. und Maier, C.: **Hefe-Empfehlungen für den Jahrgang 2002**; Rebe und Wein 9, 28-29, 2002
24. Köhler, H.J.; Curschmann, K. und Miltenberger, R.: **Wegweiser für die Rotweinbereitung - Empfehlungen zum Rotweinausbau**; Rebe und Wein 8, 20-21, 2002
25. Miltenberger, R.: **Die Abteilung Kellerwirtschaft und Untersuchungswesen in der LWG**; Jubiläumsschrift 100 Jahre LWG; 63-75, 2002
26. Miltenberger, R.: **Die Kellerwirtschaft an der „Lehranstalt“: Historische Reminiszenzen.** In: 100 Jahre Ausbildung und Forschung, Veitshöchheimer Berichte 64; 53-60, 2002
27. Schmitt, A. und Geßner, M.: **Entwicklung der Weinanalytik an der LWG;** In: 100 Jahre Ausbildung und Forschung, Veitshöchheimer Berichte 64, 61-66, 2002

Veröffentlichungen 2003

28. Herrmann, J.V.: **Weinproduktion ist Kopfarbeit**; Syngenta Weinbauratgeber 7, 2003
29. Herrmann, J.V.:**Poisoning Grapevines to Avoid the Risk of Grape Phylloxera Re-Infection?;**Proceedings of the Workshop on Rootstocks’ Performance in Phylloxera Infested Vineyards; Acta Horticulturae Nr. 617, 29-32, published by ISHS November 2003, ISSN 0567-7572
30. Herrmann, G. und Herrmann, J.V.: **Long-Term Study Grape Phylloxera Sexupara in Franconia**; Proceedings of the Workshop on Rootstocks’ Performance in Phylloxera Infested Vineyards; Acta Horticulturae Nr. 617, 49-53, published by ISHS November 2003, ISSN 0567-7572
31. Becker, A.; Schartl, A.; Gilge, U. und Herrmann, J.V.: **Newly Bred Cultivars of Grape Phylloxera Tolerant Rootstocks: Results from 12 Years of Selection**; Proceedings of the Workshop on Rootstocks’ Performance in Phylloxera Infested Vineyards; Acta Horticulturae Nr. 617, 67-71, published by ISHS November 2003, ISSN 0567-7572
32. Curschmann, K.; Geßner, M.: **Griffkorken und -stopfen**; Kleinbrennerei 1, 7-11, 2003;
33. Curschmann, K.; Geßner, M.: **Eignung von Griffkorken und Griffstopfen als Verschluss für Destillate - „Alles im Griff?“**, das deutsche Weinmagazin 2, 12-16, 2003
34. Gilge, U.; Schwappach, P.; Herrmann, J.V. und M., Meixner: **Schwarzholzkrankheit – Feldstudie zum Vorkommen in Franken und Methoden zu deren Bestimmung**, Rebe & Wein, 2, 17-20, 2003
35. Herrmann, J.V.: **Traubenfäulnis – wie viel Botrytis verträgt der reintönige, zeitgemäße Wein?**; Rebe & Wein 5, 20, 2003
36. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Rotwein in der Verbrauchergunst**; VEV, Heft 95, 2003
37. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Säureabbau – Bakteriell mit Starterkulturen**; das deutsche Weinmagazin 21, 10 -13, 2003
38. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Bakterieller Säureabbau mit Starterkulturen**; Rebe & Wein 10, 22-25, 2003
39. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Die richtige Hefe finden!**; das deutsche Weinmagazin 20, 12-15, 2003
40. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Hefeauswahl und optimierte Gärführung**; Rebe & Wein 9, 26-29, 2003

41. Köhler, H.-J.; Geßner, M.: **Enzymeinsatz bei der Rotweinbereitung**; Rebe & Wein 9, 22-25, 2003
42. Köhler, H.-J.: **Müssen trockene Weine sauer sein?**; Rebe & Wein 5, 16, 2003
43. Köhler, H.-J.: **Neue Weine braucht das Land?**; Rebe & Wein 11, 29-30, 2003
44. Köhler, H.-J.; Geßner, M.: **Maischestandzeit – Welchen Einfluss hat sie?**; das deutsche Weinmagazin 19, 18-23, 2003
45. Köhler, H.-J.: **Enzympräparate - eine bedeutsame Hilfe bei der Weinbereitung**; Deutsches Weinbaujahrbuch 2003 Jg. 54, 221-228, 2003
46. Miltenberger, R.; Maier, C. und Schindler, E.: **Gärstörungen – Hintergründe und Lösungsansätze;** Deutsches Weinbaujahrbuch 2003 54. Jg., 229-239, 2003

Veröffentlichungen 2004

47. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Gärführung und Weinstilistik**; Deutsches Weinbaujahrbuch 2004 Jg.55, 239-247, 2004
48. Curschmann, K.: **Griffkorken und Griffstopfen als Verschluss für Destillate**; Schweiz. Zeitschr. für Obst- und Weinbau 16, 13-16, 2004
49. Herrmann, J.V.: **Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung - Sachverstand und Perspektiven**; Rebe & Wein 4, 39-44, 2004
50. Curschmann, K.: **Zur Tauglichkeit von Kunststoffstopfen für Weinflaschen**; Rebe & Wein 7, 19-21, 2004
51. Curschmann, K.; Köhler, H.-J.; Miltenberger, R.; Geßner, M.: **Trockenhefepräparate: Erkenntnisse und Erfahrungen aus mehrjährigen Versuchen - Welche lässt sich empfehlen?;** das deutsche Weinmagazin 21, 28-32, 2004
52. Herrmann, J.V.; Böll, S.: **A long-term study on the population dynamics of the grape leafhopper (Empoasa vitis) and antagonistic mymarid species**; Springer-Verlag; J Pest Sci 77, 33-42, 2004
53. Herrmann, J.V.; Böll, S.: **A simplified method for monitoring eggs of the grape leafhopper (Empoasca vitis) in grapevine leaves**; Zeitschr. für Pflanzenkrankheiten und Pflanzenschutz 111 (2), 193-196 (2004)
54. Herrmann, J.V.; Puhl, J.; Hofmann, H.; Treutter, D.**: Einfluss des Wachstumsregulators Prohexadion-CA auf den Metabolismus phenolischer Verbindungen bei der Weinrebe Vitis vinifera L.**; Phytomedizin Jhrg. 34, Nr. 2, 82-83, Juni 2004
55. Herrmann, J.V.; Gilge, U.; Schwappach, P.; Maixner, M.: **Feldstudie zum Vorkommen der Schwarzholzkrankheit in Franken und Methoden zu ihrer Bestimmung**; Schweiz. Zeitschr. für Obst- und Weinbau 19, 10-13, 2004
56. Köhler, H.-J.: **Neue Weine braucht das Land?**; VEV-Mitteilung 96, 27-30, 2004
57. Köhler, H.-J.: **Weinlagerung in Anbruchgebinden** ; Rebe & Wein 11, 19-22, 2004
58. Köhler, H.-J.: **Einsatz von Schutzgas: Weinlagerung in Anbruchgebinden** ; Der Winzer 2, 6-9, 2004
59. Köhler, H.-J.: **Gereifte Weine - Ladenhüter oder Rarität?**; Rebe & Wein 8, 30-31, 2004
60. Köhler, H.-J.: **Der Leitfaden für die Kellerwirtschaft**; Rebe & Wein 10, 12-14, 2004
61. Köhler, H.-J.; Curschmann, K.; Geßner, M.: **Die Maischestandzeit: Instrument zur Steigerung des Sortentyps?**; Rebe & Wein 8, 22-26, 2004
62. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Curschmann, K.: **Einfluss des Abstichverfahrens auf den Wein I**; Das Deutsche Weinmagazin 22, 32-35, 2004
63. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Curschmann, K.: **Einfluss des Abstichverfahrens auf den Wein II**; Das Deutsche Weinmagazin 23, 10-14, 2004
64. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Curschmann, K.: **Einfluss des Abstichverfahrens auf den Wein III**; Das Deutsche Weinmagazin 25, 31-35, 2004

65. Köhler, H.-J.; Neubert, H.: **Kellerwirtschaftliche Erkenntnisse und Rückschlüsse aus der "Amtlichen Qualitätsweinprüfung" in Franken**; Deutsches Weinbaujahrbuch 2004, 296-305, 2004
66. Simat, T.J.; Hoenicke, U.; Geßner, M.; Christoph, N.: **Metabolism of tryptophan and indole-3-acetic acid formation during vinification and its influence on the fermation of 2-aminoacetophenone;** Mitt. Klosterneuburg 54, 43-55, 2004

Veröffentlichungen 2005

67. Mohr, H.D.; Herrmann, J.V.: **Farbatlas Krankheiten Schädlinge und Nützlinge an der Weinrebe**; Ulmer-Verlag, Stuttgart, 2005
68. Böll, S.; Schwappach, P.; Herrman, J.V.: **Zwergwespen – unsichtbare Helfer des Winzers**; Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 9, 10-13, 2005
69. Böll, S.; Schmitt, T.; Burschka, C.; Schreier, P.; Schwappach, P.; Herrmann, J.V.: **Calcium Tartrate crystals in the midgut of the grape leafhopper**; Journal of Chemical Ecologoy, Vol. 31, No. 12, 2487-2856, December 2005
70. Herrmann, J.V.: **GV-Maispollen: Im Honig kaum nachweisbar**; www.transgen.de/erprobungsanbau/begleitforschung
71. Hege, U.; Klemisch, M.; Offenberger, K.: **Nährstoffverteilung bei Minimalbodenbearbeitung**; Schule & Beratung, 12/2005
72. Köhler, H.-J.; Curschmann, K.: **Jahrgang 2004 – Säure regulieren bei Weißweinen**; Rebe & Wein 1, 25, 2005
73. Curschmann, K.; Köhler, H.-J.: **Checkliste - Damit der Wein gut in die Flasche kommt**; Rebe & Wein 2, 20-22, 2005
74. Köhler, H.-J.; Curschmann, K.: **Verschlüsse für Bocksbeutel – Oben alles dicht?**; Rebe & Wein 6, 21-25, 2005
75. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Herrmann, J.: **Vergleich verschiedener Mazerationsver-fahren – Den Rotweinstil optimieren**; das deutsche Weinmagazin 19, 14-21, 2005
76. Köhler, H.-J.: **Veitshöchheim testet den Rotweingeschmack der Kunden -Wie wollen Verbraucher den Rotwein aus Franken?**; Rebe & Wein 10, 20-22, 2005
77. Köhler, H.-J.: **Ergebnisse kellerwirtschaftlicher Versuche**; Weinbauring, Mai 2005
78. Köhler, H.-J.: **Ergebnisse kellerwirtschaftlicher Versuche**; Weinbauring, Juli 2005
79. Köhler, H.-J.: **Inhaltsstoffe reifender Trauben**, Winzerbrief der GWF Kitzingen-Repperndorf, August 2005
80. Köhler, H.-J.: **Ergebnisse zu verschiedenen Leseterminen und Ertragsregulierung**; Rundschreiben V/2005 vom Weinbauring Franken, September 2005
81. Miltenberger, R.; Schindler; E., Maier, C.: **Die Qual der Wahl – Wege zur optimierten Hefeauswahl**; das deutsche Weinmagazin 20, 20-22, 2005
82. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Empfehlungen 2005 für Franken – Bewährte und neue Trocken-Reinzuchthefen**; Rebe & Wein 9, 20, 2005
83. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Mit BSA zu harmonischem Gesamtein-druck – Wegweiser zum kontrollierten mikrobiellen Säureabbau**; Rebe & Wein 10, 17-19, 2005
84. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Gärprobleme: Wie sind sie zu verhindern?**; das deutsche Weinmagazin 21, 20-21, 2005
85. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Gezielter Einsatz von Hefenährstoffen**; das deutsche Weinmagazin 22, 20-23, 2005
86. Miltenberger, R.: **Hefen/Alkoholische Gärung/Bakterieller Säureabbau**; Seminarband Eigenverlag 32 Seiten
87. Curschmann, K.; Köhler, H.-J.: **Eiweißtrübung und Bentonitschönung**; Rundschreiben Weinbauring, November 2005

88. Curschmann, K.; Köhler, H.-J.: **„Böckser“: Ursachen, Fehlererkennung und Möglichkeiten der Behandlung**; Rundschreiben Weinbauring, November 2005

Veröffentlichungen 2006

89. Ohne Autoren: **Leitfaden zur Weinbereitung,** im Eigenverlag, 2006
90. Curschmann, K., Köhler, H.-J.; **Ergebnisse Veitshöchheimer Versuche – Kunststoffstopfen machen sich;** Rebe & Wein 4, 17-19, 2006
91. Köhler, H.-J.; Curschmann, K. und Voigtländer, F.: **Longcap-Verschlüsse bei Bocksbeutelflaschen;** Der Deutsche Weinbau 24, 20-22, 2006
92. Geßner, M.; Köhler, H.-J. und Gilge, U.: **Zugabe einer Zweithefe - Einfluss auf den Diacetyl-Gehalt**; Das Deutsche Weinmagazin 19, 26, 2006
93. Geßner, M.; Köhler, H.-J.: **Rebsortentypische Aromastoffe und deren Forcierung beim Ausbau, Teil I: Die hohe Schule des Kellermeisters**; Das Deutsche Weinmagazin 20, 12, 2006
94. Geßner, M. und Köhler, H.-J.: **Rebsortentypische Aromastoffe und deren Forcierung beim Ausbau, Teil II: Klare Zielvorgabe im Keller**; Das Deutsche Weinmagazin 22, 10-15, 2006
95. Herrmann, J.V. unter Mitwirkung bei Bettina Gartner: **Dreck im Stock**; Die Zeit Nr. 45 vom 02.11.2006
96. Herrmann, J.V.; Goerlich, O.; Ickert, A.; Grüneberg, S.; Burtscher, C.; Busch, U.: **Untersuchungen zum Eintrag von Pollen von gentechnisch verändertem Mais (Bt-Mais) in Honige und "Höselpollen" von Honigbienen im Rahmen des Erprobungsanbaus von gentechnisch verändertem Mais in Bayern;** Poster im Rahmen der Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebenmittelhygiene der DVG vom 26. bis 29. September 2006 in Garmisch-Partenkirchen
97. Herrmann, J.V.; Böll, S.; Schwappach, P.: **Planting dog roses – an efficient method to promote mymarid populations in vineyards?;** Integrated Protection in Viticulture, IOBC/wprs Bulletin Vol. 29 (11),175-181, 2006
98. Herrmann, J.; Köhler, H.-J. und Gilge, U.: **Feldstudie zur Erfassung von qualitätsbestimmenden Parametern in reifenden Trauben;** Rundschreiben V, Weinbauring Franken e.V.
99. Köhler, H.-J.: **Vergleich verschiedener Anreicherungsverfahren – RTK für kleinere Strukturen unpraktikabel;** Rebe & Wein 10, 14-17 (2006)
100. Miltenberger, R.; Schindler, E. und Maier, C.: **Empfehlungen 2006 aus fränkischer Sicht - Bakterienkulturen und Hefen für den Herbst**; Rebe & Wein 9, 20-23, 2006
101. Miltenberger, R.; Maier, Ch.; Schindler, E.: **Bakterien-Starterkulturen: Tendenzen und Empfehlungen,** Das Deutsche Weinmagazin 19, 22, 2006
102. Gilge, U.: **Traubeninhaltsstoffe und Sensorik – Was steckt drin?;** das deutsche Weinmagazin 17/18, 42-46, 2006
103. Miltenberger, R.; Schindler, E. und Maier, C.: **Spontangärung - eine Alternative zur Reinzuchtgärung;** Deutsches Weinbaujahrbuch 2006, 172-180, 2006
104. Curschmann, K. und Köhler, H.-J.: **Der Wettstreit um die Goldene Rebschere aus anderer Sicht;** VEV-Mitteilungen 12, 2006

Veröffentlichungen 2007

105. Gilge, U.: **Traubeninhaltsstoffe und Sensorik;** 100. Veitshöchheimer Berichte, 24-28, 2007

106. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, Ch.: **Spontangärung – eine Alternative zur Reinzuchtgärung?!,** 100. Veitshöchheimer Berichte, 129-133, 2007
107. Köhler, H.-J.; Geßner, M.: **Rosa Zeiten für den Rotling - Verbraucher beurteilen fränkischen Rotling,** Rebe & Wein 1, 24-25, 2007
108. Herrmann, J.V.: **Untersuchungen zum Eintrag von Pollen von gentechnisch verändertem Mais (BT-MON810) in Honige und „Höselpollen“ von Honigbienen,** 100. Veitshöchheimer Berichte, 134-135, 2007
109. Klemisch, M.: **Qualitätssicherung in der Bodenuntersuchung auf landwirtschaft-lichen Flächen,** 100. Veitshöchheimer Berichte, 136-137, 2007
110. Geßner, M.; Köhler, H.-J.; Christoph, N.: **Vermeidung der “Untypischen Alterungs-note”,** 100. Veitshöchheimer Berichte, 138-144, 2007
111. Geßner, M.: **Korrekte Einstellung auf Trinkstärke in gezuckerten Bränden,** 100. Veitshöchheimer Berichte, 145-147, 2007
112. Köhler, H.-J., Gilge, U. und Geßner, M.: **Einfluss einer Zweithefegabe auf den Diacetyl-Gehalt des Weines,** 100. Veitshöchheimer Berichte, 15-20, 2007
113. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Gärhilfsstoffe - ein wichtiger Beitrag zur Gärsicherheit!?**, Deutsches Weinbaujahrbuch 2007, 160-167, 2007
114. Böll, S.; Schwappach, P.; Herrmann, J.V.: **Promotion of antagonistic mymarids of the grape leafhopper by planting dog roses along vineyards;** Symposium Proceedings Nr. 82, Tagungsband der DPG (Deutsche Phytomedizinische Gesellschaft) – BCPC, Internationaler Kongreß an der Humboldt Universität in Berlin vom 10. bis 12. Mai 2007
115. Müller, Frank-Michael C.; Staudigel, A.; Salvenmoser, St.; Tredup, A.; Miltenberger, R.; Hermann, J.V.: **Cross-Resistance to Medical and Agricultural Azole Drugs in Yeasts from the Oropharynx of Human Immunodeficiency Virus Patients and from Environmental Bavarian Vine Grapes;** Antimicrobial Agents and Chemotherapy, Vol. 51 (8), 3014-3016, August 2007
116. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Hefen und Bakterien: Empfehlungen für Franken – Von tolerant bis kelleraktiv,** Rebe & Wein 9, 20-23, 2007
117. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C.; Miltenberger, R.: **Biologischer Säureabbau bei Weisswein - Test: Simultan beimpft;** Rebe & Wein 10, 19-21, 2007
118. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Herrmann, J.V.: **Langer Hefekontakt – Vor- oder Nach-teil?,** das deutsche Weinmagazin 22, 10-15, 2007

Veröffentlichungen 2008

119. Gilge, U.; Köhler, H.-J.; Herrmann, J.V.: **Traubeninhaltsstoffe und Sensorik;** Wein-baujahrbuch 2008, 186-193, 2008
120. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C.; Geßner, M. und Miltenberger, R.: **Untersu-chungen zum Einfluss von SO_2 und Ascorbinsäure;** das deutsche weinmagazin 13, 18-25, 2008
121. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C.; Geßner, M. und Miltenberger, R.: **Erfah-rungen mit Mischhefepräparaten, Ziel der Träume ?!**; das deutsche Weinmagazin 15, 8-14, 2008
122. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C. und Miltenberger, R.: **Gut belüftete Hefen sind vitaler und gärstärker;** Rebe & Wein 8, 13-17, 2008
123. Herrmann, J.V.: **Veitshöchheimer beim 3rd EUROPEA WINE CHAMPIONSHIP in Santo Tirso, Portugal,** VEV-Mitteilungen, Juli 2008
124. Köhler, H.-J.; Schindler, E.; Burkert, J. und Herrmann, J.V.: **Entscheidungshilfen aus Veitshöchheim - Welche Trockenhefe für welchen Most?,** Rebe & Wein 9, 15-18, 2008
125. Köhler, H.-J.; Geßner, M. und Herrmann, J.V.: **Bedeutung der Hefeernährung für den Wein;** das deutsche Weinmagazin 18, 24-28, 2008

126. Geßner, M. und Köhler, H.-J.: **10 Jahre Erfahrung mit Ascorbinsäure;** das deutsche weinmagazin 23, 12-17, 2008

Veröffentlichungen 2009

127. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C.; Geßner, M. und Miltenberger, R.: **In Veitshöchheim: Mischhefe-Präparate im Test**; Rebe & Wein 7, 21-23, 2009
128. Köhler, H.-J.; Burkert, J. und Geßner, M.: **Veitshöchheimer Erfahrungen zusammengefasst: Abstich und Hefekontakt bei Weißwein;** Rebe & Wein 8, 17-21, 2009
129. Herrmann, J.V.; Schindler, E. und Maier, C.: **Mit dem Mikroskop der Gärung auf der Spur – Wer „gärt" denn da?;** das deutsche weinmagazin 18, 8-9, 2009
130. Herrmann, J.V.; Schindler, E., Maier, C. und Miltenberger, R.: **Behebung von Gärstörungen – Der zweite Versuch …;** das deutsche weinmagazin 18, 10-13, 2009
131. Köhler, H.; Burkert, J.; Schindler, E. und Geßner, M.: **Trockenreinzuchthefen unter der Lupe**; Rebe & Wein 9, 28-32, 2009
132. **Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C. und Miltenberger, R.: Erfahrungen mit der Behebung – Was tun bei Gärstörungen?;** Rebe & Wein 10, 14-17 2009
133. Herrmann, J.V.; Schindler, E. und Maier, C.: **Wer „gärt" da eigentlich? – Mit dem Mikroskop der Gärung auf der Spur;** Rebe & Wein 10, 13-14, 2009
134. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Herrmann, J.V. und Burkert, J.: **Gärstockungen – Heferindenpräparate zur Gärförderung;** das deutsche weinmagazin 20, 22-26, 2009

Veröffentlichungen 2010

135. Kathrin Knoke: **Honig macht Schule**, Veitshöchheimer Mitteilungen Nr. 108/2010
136. Gilge, U.; Geßner, M.; Köhler, H.-J.; Baumann, A. und Herrmann, J.V.: **Das Projekt „Monitoring qualitätsbestimmender Parameter in Mosten und Weinen**; Weinbauring Franken e.V.; Rundschreiben Va/2010, 5-10
137. Gilge, U.; Geßner, M.; Köhler, H.-J.; Baumann, A. und Herrmann, J.V.: **Qualitätsfaktoren für Moste und Weine im Blick – Herausforderung Klimawandel: Projekt in Franken**; Rebe & Wein 10, 25-27, 2010
138. Böll, S.; unbenannt: Herrmann, J.V.: **Stadtbaumarten im Klimawandel – Projekt „Stadtgrün 2021";** GalaBaumagazin 1, 4-6, 2010
139. Geßner, M.; Burkert, J.: **Erfahrungen 2009 – Option Säuerung;** das deutsche Weinmagazin, 15, 28-31, 2010
140. Burkert, J. und Geßner, M.: **Most und Wein säuern – Veitshöchheimer Erfahrun-gen;** Rebe & Wein 10, 22-24, 2010
141. SG Oenologie und Fachbereich Mikrobiologie: **Einsatz von Trockenreinzuchthefen 2010; *in press bei*** Weinbauring Franken e.V., Rundschreiben V a/2010, 1-5
142. Köhler, H.-J.; Geßner, M. und Burkert, J.: **Hefeernährung, Gärsicherheit und Weinbewertung, Wohlfühlverhältnisse und gutes Futter für die Hefen,** Rebe & Wein, 9, 21-28, 2010
143. Herrmann, J.V.; Saftenberger-Geis, A. und Böll, S.: **„Bäume haben keine Wurzeln, Bäume haben Mykorrhiza!" Untersuchungen zur Mykorrhizierung von Großballenpflanzen aus Baumschulen im Rahmen des Projektes „Stadtgrün 2021",** Tagungsband anläßlich der Osnabrücker Baumpflegetage, 57-76, 2010

144. Böll, S.; Schönfeld, P.; Körber, K. und Herrmann, J.V.: **Stadtbaumarten im Klimawandel: Projekt „Stadtgrün 2021“,** Tagungsband anläßlich der Osnabrücker Baumpflegetage, 37-51, 2010
145. Köhler, H.-J.; Maier, C.; Geßner, M.; Burkert, J. und Herrmann, J.V.: **BSA: Neue Starterkulturen,** das deutsche weinmagazin 20, 24-28, 2010
146. Köhler, H.-J.; Geßner, M., Seifert, S. und Schindler, E.: **Erfahrungen mit dem Einsatz eines Betonbehälters ohne Auskleidung, Veitshöchheimer Tests mit dem Beton-Ei,** Rebe & Wein 11, 22-26, 2010
147. J.V. Herrmann, A. Saftenberger-Geis, S. Böll: **Bäume haben keine Wurzeln, Bäume haben Mykorrhiza!“ Untersuchungen zur natürlichen Mykorrhizierung von Großballenpflanzen aus Baumschulen im Rahmen des Projektes „Stadtgrün 2021“**, Pro Baum Heft 4, 13-17, 2010
148. Schönfeld, P. Susanne, B.; Körber, K. und Herrmann, J.V.: **Stadtbaumarten im Klimawandel: Projekt „Stadtgrün 2021“,** Pro Baum Heft 4, 2-12, 2010
149. Böll, S.; Herrmann, J.V.: **Stadtbäume im Klimawandel: Möglichkeiten der Stressmoderation durch den Einsatz von Mykorrhiza;** In: Feldmann, F.; Schneider, C. (Hrsg.): Nutzung von Mykorrhiza-Symbiosen in Gartenbau und öffentlichem Grün (2010), 15-20; ISBN 978-3-941261-07-5; © Deutsche Phytomedizinische Gesellschaft, Braunschweig
150. Böll, S.; Herrmann, J.V.: **Einsatz von Mykorrhiza bei Kultur- und Hygieneproblemen in Baumschulen**; In: Feldmann, F.; Schneider, C. (Hrsg.): Nutzung von Mykorrhiza-Symbiosen in Gartenbau und öffentlichem Grün (2010), 15-20; ISBN 978-3-941261-07-5; © Deutsche Phytomedizinische Gesellschaft, Braunschweig
151. Herrmann, J.V.: **Bäume haben keine Wurzeln, Bäume haben Mykorrhiza! – Untersuchungen zur natürlichen Mykorrhiza-Besiedlung an Ballenpflanzen**, Kurzbericht anläßlich der 43. Veitshöchheimer Landespflegetage 2011 bei TASPO Dezember 2010
152. Seifert T. Steffen,; Köhler, H.-J.; Geßner, M. und Freund, M.: **Fortschritt durch Rückschritt? – Weinausbau im Betontank**, das deutsche weinmagazin 25, 10-15, 2010

Veröffentlichungen 2011

153. Herrmann, J.V.: **Bäume haben keine Wurzeln – sie haben Mykorrhiza**, Tagungsband anläßlich der Landespflegetage 2011, Dezember 2010
154. Böll, S.; Schönfeld, P.; Körber, K. und Herrmann, J.V.: **Stadtbäume im Zeichen des Klimawandel: Projekt „Stadtgrün 2021“**, AFZ – Der Wald (forstpraxis) Heft 4, 14-18, 2011
155. Herrmann, J.V.; Saftenberger-Geis, A. und Böll, S.: **Mykorrhiza-Pilze als Antistressfaktor bei Stadtbäumen?,** AFZ – Der Wald (forstpraxis) Heft 8, 41-45, 2011
156. Herrmann, J.V.; Böll, S.: **Einsatz von Mykorrhiza bei Kultur- und Hygieneproblemen in Baumschulen**, Journal für Kulturpflanzen 63, 120-123, 2011
157. Böll, S.; Herrmann, J.V.: **Stadtbäume im Klimawandel: Möglichkeiten der Stressmoderation durch den Einsatz von Mykorrhiza**, Journal für Kulturpflanzen 63, 123-125, 2011
158. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Nagel-Derr, A.; Burkert, J.: **Die Weinstein-Stabilisie-rung durch Zusatz von Inhibitoren,** ATW-Bericht 164/KTBL, 1-95, Mai 2011
159. Herrmann, J.V.: **Mykorrhizaeinsatz bei Stadtbaumpflanzungen,** Tagungsband anlässlich des 12. Symposiums zur Pflanzenverwendung in der Stadt „Stadtbaumarten im Klimawandel“ am 30. und 31. Mai 2011 in Veitshöchheim

160. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Burkert, J. und Nagel-Derr, A.: **Entsäuerungsmaßnah-men und ihre Folgen – Versuch einer Aufarbeitung;** Das Deutsche Weinmagazin 16/17, 12-16, 2011
161. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Nagel-Derr, A.; Burkert, J.: **Weinsteinstabilisierung: Zusatz von Inhibitoren;** Der Deutsche Weinbau 16/17, Seite 14-17 (2011)
162. Gilge, U.; Geßner, M.; Heßdörfer, D.; Herrmann, J.V.: **Die Bestimmung von Ergosterol und Squalen in Hefezellen (Saccharomyces cerevisiae) mittels Hochdruck-Flüssigkeitschromatographie**; Mitteilungen Klosterneuburg 61, 57-64, 2011; ISSN 0007-5922
163. Herrmann, J.V.; Maier, C.; Schindler, E.; Köhler, H.-J.: **Mehrjährige Erfahrungen - Neue Starterkulturen zum Biologischen Säureabbau,Teil 1**; Das Deutsche Weinmagazin 19, 35-39, 2011
164. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Nagel-Derr, A.; Burkert, J.: **Dem Weinstein zu Leibe rücken**; Der Badische Winzer, Oktober 2011, 20-23
165. Köhler, H.-J.; Maier, C.; Burkert, J.; Herrmann, J.V.: **Diacetyl – heute noch ein Problem? - Neue Starterkulturen zum Biologischen Säureabbau, Teil 2**; Das Deutsche Weinmagazin 21, 8-13, 2011
166. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Nagel-Derr, A.; Burkert, J.: **Weinstein-Stabilisierung – Stabilität durch CMC?**; Das Deutsche Weinmagazin 22, 22-26, 2011

Veröffentlichungen 2012

167. Toldam-Andersen, T.B.; Lederer, M.A.; Herrmann, J.V.: **Sensory profiles of microvinificated Danish wines. II: Effects of vinification method;** University of Copenhagen
168. Böll, S.; Schönfeld, P.; Körber, K.; Herrmann, J.V.: **Stadtbäume im Zeichen des Klimawandels – Projekt „Stadtgrün 2021“ der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau;** Schule & Beratung 11-12, 62-65, 2012
169. Burkert, J.; Hartmann, M.; Köhler, H.-J.; Geßner, M.: **Der richtige Zeitpunkt der Bentonitschönung/Mitvergoren – Mitgewonnen!!**; das deutsche weinmagazin 16/17, 48-51, 2012
170. Burkert, J.; Köhler, H.-J.; Maier, C.; Herrmann, J.V.: **Weinbereitung – Biologischer Säureabbau mit neuen Präparaten**; Rebe & Wein 9, 24-28, 2012
171. Burkert, J.; Hartmann, M.; Köhler, H.-J.; Geßner, M.: **Weine mit Bentonit schönen – Vom richtigen Zeitpunkt**, Rebe & Wein 9, 29-32, 2012

Veröffentlichungen 2013

172. Lederer, M.A.; Nielsen, D.S.; Toldam-Andersen, T.B.; Herrmann, J.V., Arneborg, N.: **Yeast species associated with different wine grapevarieties in Denmark;** Acta Agriculturae Scandinavica Sections B – Soil and Plant Science, Vol.634, No. 1, 89-96, 2013
173. Langenberg, M.Sc. A.-K.; Herrmann, J.V.; Schmitz, H.-P. und Heinisch, J.J.: **Die Methode des DNA-Fingerabdrucks zur Stammidentifizierung von Kloeckera apiculata/Hanseniaspora uvarum in der Weinbereitung**; Deutsches Weinbau-Jahrbuch 2014

174. Herrmann, J.V.; Saftenberger-Geis, A.; Adelhardt, M.; Strzedulla, B.; Wolf, S.; Treffny, M.; Böll, S.: **Einsatz von Mykorrhiza-Pilzpräparaten im Projekt „Stadtgrün 2021“;** erscheint im Tagungsband der Osnabrücker Baumpflegetage am 03. und 04.09.2013
175. Böll, S.; Schönfeld, P.; Körber, K.; Herrmann, J.V.: **Stadtbäume der Zukunft – Erste Ergebnisse aus dem Projekt „Stadt 2021“;** erscheint im Tagungsband der Osnabrücker Baumpflegetage am 03. und 04.09.2013
176. Böll, S.; Schönfeld, P.; Körber, K.; Herrmann, J.V.: **Stadtbäume der Zukunft – Erste Ergebnisse aus dem Projekt „Stadt 2021“;** TASPO GartenDesign 06.13, Seite 30 bis 35
177. Burkert, J.; Zänglein, M.; Schindler, E.; Geßner, M.: **Welche Hefe für meinen Wein? – Damit es ordentlich gärt im Keller**; Rebe & Wein 09/2013, Seite 8 bis 12

Veröffentlichungen 2014

178. Böll, S.; Schönfeld, P.; Körber, K.; Herrmann, J.V.: **Stadtbäume der Zukunft – erste Ergebnisse aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“ und weitere Ausblicke;** erscheint im Tagungsband der Augsburger Baumpflegetage vom 06. bis 08.05.2014, Jahrbuch der Baumpflege
179. Böll, S.; Schönfeld, P:, Körber, K.; Herrmann, J.V.: **„Stadtgrün 2021“ – Städtbäume der Zukunft, Erste Ergebisse des Projekts;** Deutsche Baumschule 02/2014, Seite 21 bis 26
180. Burkert, J.; Geßner, M.; Zänglein, M.: **Praxistipps Kellerwirtschaft – Weine entsäuern und stabil halten**; Rebe & Wein 01/2014, Seite 32 bis 33
181. Böll, S.; Schönfeld, P.; Körber, K.; Herrmann, J.V.: **Stadtbäume im Test;** TASPO BaumZeitung 02/2014, 16 bis 18
182. Böll, S.; Schönfeld, P.; Körber, K.; Klemisch, M.; Herrmann, J.V.: **Do urban trees planted in soil substrates need to be fertilized? – Stadtgrün 2021;** Poster anlässlich “Invitation - Structural Soil Conference” der Universität Kopenhagen (Department of Geosciences and Natural Resource Management) am 19. Juni 2014
183. Burkert, J.; Geßner, M.; Zänglein, M.: **Tipps für die Weinbereitung – Wie lässt sich SO_2 geschickt einsparen?**; Rebe und Wein 10/2014, Seite 20 bis 22