

## ERBSLÖH Juice and Fruit Wine Seminar 2024

Von Donnerstag, den 21. März bis Freitag, den 22. März 2024 findet wieder unser ERBSLÖH Juice and Fruit Wine Seminar 2024 statt – in diesem Jahr in Zusammenarbeit mit Bucher Unipektin AG!

Es erwarten Sie interessante Themen zu Enzymneuheiten und Prozesstechnologien für Früchte, Extrakte und moderne Fruchtweine.

### Auf einen Blick

|                 |  |
|-----------------|--|
| Ort             | Göbel's Hotel Rodenberg<br>Heinz-Meise-Straße 96-98<br>36199 Rotenburg an der Fulda  |
| Termin          | Donnerstag, 21. März 2024 ab 9:30 Uhr bis Freitag,<br>22. März 2024 nach einem gemeinsamen<br>Mittagsimbiss  |
| Unkostenbeitrag | 575,00 € pro Teilnehmer bei Anreise am 20.03.2024<br>495,00 € pro Teilnehmer bei Anreise am 21.03.2024<br>Die Gebühr beinhaltet die Übernachtung(en) im<br>Einzelzimmer im Tagungshotel sowie die<br>Verpflegung. Der Aufenthalt im Rodenberg Spa ist<br>für Sie kostenfrei. |

From Thursday, March 21 to Friday, March 22, 2024 our ERBSLÖH Juice and Fruit Wine Seminar 2024 will take place again - this year in cooperation with Bucher Unipektin AG!

You can expect interesting topics on enzyme innovations and process technologies for fruit, extracts and modern fruit wines.

## At a glance

|                   |   |
|-------------------|---|
| Location          | Göbel's Hotel Rodenberg<br>Heinz-Meise-Straße 96-98<br>36199 Rotenburg an der Fulda   |
| Date              | Thursday, March 21, 2024 from 9:30 a.m. to Friday,<br>March 22, 2024 after a joint lunch snack  |
| Participation fee | 575.00 € per participant for arrival on 20.03.2024<br>495.00 € per participant for arrival on 21.03.2024<br>The fee includes accommodation in a single room<br>in the conference hotel and meals. The stay at the<br>Rodenberg Spa is free of charge. |

## Das Programm / The programme

21. MÄRZ / 21st MARCH 2024

### 09:30 BEGRÜSSUNG / WELCOME

*Dr. Robert Könitz, ERBSLÖH Geisenheim GmbH*

*Prof. Dr. Ralf Schweiggert, Hochschule Geisenheim University*

Begrüßung und Einführung in das Tagungsprogramm

Welcome and Introduction into the Conference Programme

### 10:00 ANGEWANDTE FORSCHUNG / APPLIED SCIENCES

*Dr. Christof Steingäß, Hochschule Geisenheim University*

Herstellung von Ananassaft mittels innovativer Technologien

Pineapple juice processing using innovative technologies

*Dr. Günter Maier, freier Berater*

Enzymanwendungen außerhalb der FS-VO

Enzyme applications beyond Fruit Juice Directive

*Alexandra Steffens und/and Lars Eisel, ERBSLÖH Geisenheim GmbH*

Produktentwicklung Bio- & Prozesstechnologie bei ERBSLÖH Geisenheim GmbH

Recent developments in biotechnology for beverages at ERBSLÖH Geisenheim GmbH

### MITTAGESSEN / LUNCH

### 14:00 APFELVERARBEITUNG I / APPLE PROCESSING I

*Dr. Edgar Zimmer, Bucher Unipektin AG*

Aktuelle Trends zur Herstellung von naturtrübem NFC-Apfelsaft

Recent trends in production of cloudy apple NFC

*Vladimir Susnjar, PREHTEH, Lars Eisel, ERBSLÖH Geisenheim GmbH*

Besonderheiten bei der Verarbeitung autochthoner serbischer Apfelsorten

Peculiarities in Serbian bitter sweet apple processing

### KAFFEPAUSE / COFFEE BREAK

### **15:30 ALKOHOLFREIE (FRUCHT-)WEINKONZEPTE / ZERO ALC. (FRUIT-)WINE CONCEPTS**

*Dr. Michael Welte, Bucher Unipektin AG*

Technologie der Entalkoholisierung  
Technology of dealcoholisation

*Onno Veenhoven, AP-Solutions*

Kundenindividuelle alkoholfreie Produktentwicklung  
Zero alcohol concepts for individual requirements

ALKOHOLFREIE WEINE / ZERO-ALCOHOL WINES - FRUIT WINE TASTING

Maximilian Schmelzer, ERBSLÖH Geisenheim GmbH

### **19:30 ABENDESSEN MIT PROGRAMM IM HOTEL / DINNER WITH ENTERTAINMENT AT THE HOTEL**

## **22. MÄRZ / 22nd MARCH 2024**

### **9:00 VERARBEITUNG VON ZITRUSFRÜCHTEN / CITRUS PROCESSING**

*Petros Kapsakalidis, Hellenic Juices*

Qualitätsaspekte bei der Produktion von Citrus-Essenzölen  
Quality attributes & production of citrus essence oils

*Peter Dietrich, ERBSLÖH Geisenheim GmbH*

Enzymanwendung bei der Herstellung von Citrus-Essenzölen  
Enzyme application in citrus essence oil production

*Dr. Edgar Zimmer, Bucher Unipektin AG*

Zitrussaft-Extraktion – Was ist entscheidend für Ausbeute und Qualität?  
Citrus juice extraction - essentials for yield and quality

KAFFEEPAUSE / COFFEE BREAK

## **11:00 APFELVERARBEITUNG II / APPLE PROCESSING II**

*Dr. Edgar Zimmer, Bucher Unipektin AG*

Harzanwendungen zur Verbesserung von Zitrus Säften und -extrakten  
Resin technologies for upgrading of citrus juices and extracts

*Stefan Wenghoefer, ERBSLÖH Geisenheim GmbH*

Pflanzliche Proteine als Gelatinealternative – ein Überblick  
Plant proteins as gelatin substitutes – an overview

*Dr. Michael Wette, Bucher Unipektin AG*

Verdampfer mit mechanischer Brüdenverdichtung – der Schlüssel zur  
Energieeffizienz  
Mechanical vapour recompression – the key to energy efficiency in juice  
concentrate manufacturing

## **12:30 ENDE DES SEMINARS, GEMEINSAMER MITTAGSIMBISS END OF CONFERENCE, LUNCH SNACK**

SIMULTAN-DOLMETSCHER für Deutsch, Englisch und Russisch übersetzen alle Vorträge während des gesamten Seminars.

A PROFESSIONAL INTERPRETING TEAM will translate all lectures in German, English and Russian.

### **Datenschutz-Hinweis**

Die personenbezogenen Daten, die Sie uns im Rahmen dieser Anmeldung zur Verfügung stellen, werden für die Bearbeitung Ihrer Anmeldung und Teilnahme verwendet sowie für das Erstellen einer Teilnehmerliste, die dem Teilnehmerkreis zur Verfügung gestellt wird. Sofern Sie damit nicht einverstanden sind, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis an [sabine.elsner@erbsloeh.com](mailto:sabine.elsner@erbsloeh.com). Mit dem Betreten des Veranstaltungsgeländes erfolgt automatisch die Einwilligung der anwesenden Person zur unentgeltlichen Veröffentlichung in o. g. Art und Weise, ohne dass es einer ausdrücklichen Erklärung durch die betreffende Person bedarf. Sollte die betreffende Person im Einzelfall nicht mit der Veröffentlichung einverstanden sein, bitte wir um unmittelbare Mitteilung bei dem/der für die Motivsuche verantwortlichen Fotografen/Fotografin.

### **Privacy Notice**

The personal data that you provide to us as part of this registration process will be used to process your registration and participation and to compile a list of participants that will be made available to the circle of participants. If you do not agree with this, please inform us at [sabine.elsner@erbsloeh.com](mailto:sabine.elsner@erbsloeh.com). By entering the event site, the consent of the person present to the free publication in the above manner is automatically given without the need for an express declaration by the person concerned. If the person concerned does not agree with the publication in individual cases, please inform the photographer responsible for the search for the motif directly.