

ERBSLÖH Juice and Fruit Wine Seminar 2024

Von Mittwoch, den 20. 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 Heinz-Meise-Straße 96-98 36199 Rotenburg an der Fulda
Termin	Mittwoch, 20. März 2024 ab 9:30 Uhr bis Freitag, 22. März 2024 nach einem gemeinsamen Mittagsimbiss
Unkostenbeitrag	575,00 € pro Teilnehmer bei Anreise am 19.03.2024 495,00 € pro Teilnehmer bei Anreise am 20.03.2024 Die Gebühr beinhaltet die Übernachtung(en) im Einzelzimmer im Tagungshotel sowie die Verpflegung. Der Aufenthalt im Rodenberg Spa ist für Sie kostenfrei.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH | Erbslöhstraße 1 | 65366 Geisenheim, Germany

From Wednesday, March 20 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 Heinz-Meise-Straße 96-98 36199 Rotenburg an der Fulda
Date	Wednesday, March 20, 2024 from 9:30 a.m. to Friday, March 22, 2024 after a joint lunch snack
Participation fee	575.00 € per participant for arrival on 19.03.2024 495.00 € per participant for arrival on 20.03.2024 The fee includes accommodation in a single room in the conference hotel and meals. The stay at the Rodenberg Spa is free of charge.

Das Programm / The program

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, HS Geisenheim

Herstellung von Ananassaft mittels innovativer Technologien

Pineapple juice processing using innovative technologies

Dr. Günter Maier, freier Berater

Enzymenwendungen außerhalb der FS-VO

Enzyme applications beyond Fruit Juice Directive

Alexandra Steffens und/and Lars Eisel, ERBSLÖH Geisenheim GmbH

Produktentwicklung Bio- & Prozesstechnologie bei ERBSLÖH GmbH

Recent developments in biotechnology for beverages

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, Vupis DOO, 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 - 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 Kapasakalidis, Hellenic Juices

Qualitätsaspekte bei der Produktion v. Citrus-Essenzölen

Quality attributes & production of citrus essence oils

Peter Dietrich, ERBSLÖH Geisenheim GmbH

Enzymanwendung bei der Herstellung kaltgepresster Essenzöle

Enzyme application in essence oil production

Dr. Edgar Zimmer, Bucher Unipektin AG

Zitrusaft-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 Zitrusäften 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

Dr. Michael Welte, 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. 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. 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.