

Durner, D. 2022

Digital transformation in the wine business

In: Handbook Digital Farming, Digital Transformation for Sustainable Agriculture, 1st edition. Eds.: Nachtmann, M. und J. Dörr. Springer, Berlin. ISBN 3662643774
<https://link.springer.com/book/9783662643778>

Renner, H., E. Richling und D. Durner. 2021

Influence of Vibration on the Consumption of Oxygen and Sulfur Dioxide in Wine Bottles Considering Bottle Position and Headspace Volume

Am. J. Enol. Vitic. In Press <https://dx.doi.org/10.5344/ajev.2021.21023>

Golombek, G., M. Wacker, N. Buck und D. Durner. 2021

Impact of UV-C treatment and thermal pasteurization of grape must on sensory characteristics and volatiles of must and resulting wines

Food Chem. 338: 128003 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128003>

Diesler, K., G. Golombek, L. Kromm, M. Scharfenberger-Schmeer, D. Durner, H.-G. Schmarr, M. Stahl, K. Briviba und U. Fischer. 2019

UV-C treatment of grape must: Microbial inactivation, toxicological considerations and influence on chemical and sensory properties of white wine

Innov. Food Sci. Emerg. Technol. 52: 291-304 <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2019.01.005>

Schwinn, M., D. Durner, M. Wacker, A. Delgado und U. Fischer. 2019

Distribution of Yeast Cells, Temperature, and Fermentation By-Products in White Wine Fermentations – Awarded –

Am. J. Enol. Vitic. 70 (4): 339-350 <https://dx.doi.org/10.5344/ajev.2019.18092>

Schwinn, M., D. Durner, M. Wacker, A. Delgado und U. Fischer. 2019

Impact of fermentation temperature on required heat dissipation, growth and viability of yeast, on sensory characteristics and on the formation of volatiles in Riesling

Aus. J. Grape Wine Res. 25 (2): 173-184 <https://doi.org/10.1111/ajgw.12386>

Wegmann-Herr, P., S. Ullrich und D. Durner. 2019

Approaches to limit S-off-flavors during white wine fermentation with specific emphasis on yeast nitrogen nutrition

Conference Proceedings of the 42nd World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland. BIO Web of Conferences 15, 02029 <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191502029>

Walther, A.-K., D. Durner und U. Fischer. 2018

Impact of Temperature during Bulk Shipping on the Chemical Composition and Sensory Profile of a Chardonnay Wine

Am. J. Enol. Vitic. 69 (3): 247-257 <https://dx.doi.org/10.5344/ajev.2018.17089>

Kromm, L., P. Golombek, D. Durner, M. Stahl und K. Briviba. 2017

Hydrogen peroxide: Mediator of genetic toxicity in UV-C treated Pinot noir grape juice

Toxicology Letters 280 (S1): 215 <https://doi.org/10.1016/j.toxlet.2017.07.592>

Durner, D., K. Diesler, P. Golombek, L. Kromm, M. Stahl, K. Briviba, M. Scharfenberger-Schmeer und U. Fischer. 2017

Inactivation of microorganisms by UV-treatment of must and wine

Conference Proceedings of the 40th World Congress of Vine and Wine, Sofia, Bulgaria. BIO Web of Conferences 9, 02001 <https://doi.org/10.1051/bioconf/20170902001>

Durner, D. 2016

Improvement and stabilization of wine colour

In: Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages, Industrial Applications for Improving Food Color, 1st edition. Eds.: Carle, R. und R. Schweiggert. Woodhead Publishing, Cambridge. ISBN 9780081003718

<https://www.elsevier.com/books/handbook-on-natural-pigments-in-food-and-beverages/carle/978-0-08-100371-8>

- Wegmann-Herr, P., S. Ullrich, H.-G. Schmarr und D. Durner. 2016
Use of glutathione during white wine production – impact on S-off-flavors and sensory
Conference Proceedings of the 39th World Congress of Vine and Wine, Bento Gonçalves, Brazil. BIO Web of Conferences 7, 02031 <https://doi.org/10.1051/bioconf/20160702031>
- Durner, D., P. Nickolaus F. Weber, H.-L. Trieu und U. Fischer. 2015
Evolution of Anthocyanin-Derived Compounds during Micro-Oxygenation of Red Wines with Different Anthocyanin-Flavanol Ratios
In: Advances in Wine Research, American Chemical Society Symposium Series Vol. 1203. Eds.: Ebeler, S., G. Sacks, S. Vidal und P. Winterhalter. Oxford University Press, Washington DC. ISBN 9780841230101 <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/bk-2015-1203.ch016>
- Wegmann-Herr, P., M. Berner, C. Dickescheid, C. von Wallbrunn, P. Nickolaus und D. Durner. 2015
Influence of ascorbic acid, sulfur dioxide and glutathione on oxidation product formation in wine-like systems
Conference Proceedings of the 38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany. BIO Web of Conferences 5, 02005 <https://doi.org/10.1051/bioconf/20150502005>
- Weber, F., K. Greve, D. Durner, U. Fischer und P. Winterhalter. 2013
Sensory and chemical characterization of phenolic polymers from red wine obtained by size exclusion chromatography
Am. J. Enol. Vitic. 64 (1): 15-25 <https://dx.doi.org/10.5344/ajev.2012.12074>
- Durner, D. 2011
Mikrooxygenierung von Rotweinen
Cuvillier Verlag Göttingen. ISBN 9783869557342
<https://cuvillier.de/de/shop/publications/373-mikrooxygenierung-von-rotweinen>
- Durner, D., F. Weber, J. Neddermeyer, K. Koopmann, P. Winterhalter und U. Fischer. 2010
Sensory and color changes induced by microoxygenation treatments of Pinot noir before and after malolactic fermentation
Am. J. Enol. Vitic. 61 (4): 474-485 <https://doi.org/10.5344/ajev.2010.09122>
- Durner, D., S. Ganss und U. Fischer. 2010
Monitoring oxygen uptake and consumption during microoxygenation treatments before and after malolactic fermentation
Am. J. Enol. Vitic. 61 (4): 465-473 <https://doi.org/10.5344/ajev.2010.10055>
- Schmarr, H.-G., J. Bernhardt, U. Fischer, A. Stephan, P. Müller und D. Durner. 2010
Two-dimensional gaschromatographic profiling as a tool for a rapid screening of the changes in volatile composition occurring due to microoxygenation of red wines
Anal. Chim. Acta 672 (1-2): 114-123 <https://doi.org/10.1016/j.aca.2010.05.002>
- Rentzsch, M., F. Weber, D. Durner, U. Fischer und P. Winterhalter. 2009
Variation of pyranoanthocyanins in red wines of different varieties and vintages and the impact of pinotin A addition on their color parameters
Eur. Food Res. Technol. 229 (4): 689-696 <https://doi.org/10.1007/s00217-009-1102-4>

Golombek, P., D. Gaiser, G. Schmezer und D. Durner. 2020

Besser unterbelichtet

Der Winzer 2020/1: 30-33

<https://www.der-winzer.at/fachartikel/kellertechnik/2020/besser-unterbelichtet--.html>

Durner, D. 2019

Fraktionierung von Williams Bränden

Kleinbrennerei 2019/9: 19-23

<https://www.kleinbrennerei.de/Die-Guten-ins-Toepfchen,QUIEPTYyMjI2NjUmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D. und U. Staub. 2019

Sensorischer Vergleich von regionalen Mostbirnen

Kleinbrennerei 2019/9: 15-18

<https://www.kleinbrennerei.de/Diese-Birnen-sind-zu-mehr-tauglich-als-nur-zu-Most,QUIEPTYyMjI2NjkmTUIEPTe00Tc.html>

Golombek, P., D. Gaiser, G. Schmezer und D. Durner. 2018

Viel Licht, viel Schatten

Der Deutsche Weinbau 2018/19: 28-31

<https://www.meininger.de/der-deutsche-weinbau> (kein online Archiv)

Durner, D., P. Wegmann-Herr, P. Nickolaus und D. Padureanu. 2018

Einfluss der Reife auf die Phenolextraktion

Das Deutsche Weinmagazin 2018/16-17: 45-49

<https://www.dwm-aktuell.de/einfluss-reife-phenolextraktion>

Durner, D. 2019

Gärversuche mit Williams

Kleinbrennerei 2019/8: 11-14

<https://www.kleinbrennerei.de/Willi-will-s-kuehl,QUIEPTYxOTk1NzYmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D. und A.-K. Walther. 2017

World Wide Wine

Der Deutsche Weinbau 2017/25-26: 16-19

<https://www.meininger.de/der-deutsche-weinbau> (kein online Archiv)

Durner, D. 2017

Gelöste Salze im Verschnittwasser sind heikel

Badische Bauernzeitung 2017/15: 15-16

<https://www.badische-bauern-zeitung.de> (kein online Archiv)

Durner, D., C. Hezel und U. Staub. 2016

Holzfasslagerung – eine mögliche Option für alle

Kleinbrennerei 2016/1: 8-10

<https://www.kleinbrennerei.de/Holzfasslagerung-eine-moegliche-Option-fuer-alle,QUIEPTQ5MTQzNjkmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D., U. Staub, M. Strobach. 2015

Geistspezialitäten aus Nüssen und Mandeln

Kleinbrennerei 2015/12: 3

<https://www.kleinbrennerei.de/Geistspezialitaeten-aus-Nuessen-und-Mandeln,QUIEPTQ4ODg1NjEmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D. und U. Staub. 2015

Aromatische Quittenbrände – eine Sortenfrage

Kleinbrennerei 2015/11: 2-3

<https://www.kleinbrennerei.de/Aromatische-Quittenbraende-eine-Sortenfrage,QUIEPTQ4Nzl2NDUmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D. 2015

Nano-Oxygenierung durch Alternativverschlüsse. Sauerstoffeintrag während der Flaschenlagerung

Der Winzer 2015/6: 22-25

<https://www.der-winzer.at/fachartikel/kellertechnik/2015/06/nano-oxygenierungdurchalternativverschluesse.html>

Durner, D. und U. Staub. 2015

Hochwertige Brände aus Weinbergpfirsichen

Kleinbrennerei 2015/8: 12-13

<https://www.kleinbrennerei.de/Hochwertige-Braende-aus-Weinbergpfirsichen,QUIEPTQ4MDI0MDMmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D. und U. Staub. 2015

Einfluss der Gärtemperatur auf Kirschbrände

Kleinbrennerei 2015/6: 12-13

<https://www.kleinbrennerei.de/Einfluss-der-Gaertemperatur-auf-Kirschbraende,QUIEPTQ3NTMwMzAmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D., U. Staub und M. Strobach. 2015

Verschnittwasser und Obstbrandqualität

Kleinbrennerei 2015/5: 9-11

<https://www.kleinbrennerei.de/Verschnittwasser-und-Obstbrandqualitaet,QUIEPTQ3MTk0MjAmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D., P. Nickolaus und H.-L-Trieu. 2015

Microoxygenation and its impact on polyphenols and sensory characteristics of Pinot Noir

Wine and Viticulture Journal 30 (3): 28-30

<https://winetitles.com.au/wvj/articles/wine-viticulture-journal-volume-30-no-3-2015/micro-oxygenation-and-its-impact-on-polyphenols-and-sensory-characteristics-of-pinot-noir/>

Durner, D. und H.-L-Trieu. 2015

Was steckt hinter der Nano-Oxygenierung – Versuche mit alternativen Korkverschlüssen

Das Deutsche Weinmagazin 2015/3: 28-31

<https://www.dwm-aktuell.de/versuche-alternativen-korkverschluesen-steckt-nano-oxygenierung>

Durner, D. 2014

Pressen unter Inertgas – Einfluss der reduktiven Mostgewinnung auf die Saft- und Weinqualität von Sauvignon blanc

Der Deutsche Weinbau 2014/23: 32-36

<https://www.meininger.de/der-deutsche-weinbau> (kein online Archiv)

Durner, D. und U. Staub. 2014

Die optimale Standzeit für Mirabellenmaische

Kleinbrennerei 2014/7: 6-8

<https://www.kleinbrennerei.de/Die-optimale-Standzeit-fuer-Mirabellenmaische,QUIEPTQzODYxNjYmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D. und U. Staub. 2013

Sortenvielfalt bei Zwetschgenbränden

Kleinbrennerei 2013/7: 4-6

<https://www.kleinbrennerei.de/Sortenvielfalt-bei-Zwetschgenbraenden,QUIEPTM5MzQ3MjYmTUIEPTe00Tc.html>

Durner, D. und G. Krum. 2013

Inertgas bei der Abfüllung

Das Deutsche Weinmagazin 2013/6: 14-17

<https://www.dwm-aktuell.de> (kein online Archiv)

Durner, D. und B. Weik. 2011

Die Rolle der Mikrooxygenierung in der Weinbereitung

ATW (Ausschuss für Technik im Weinbau) Bericht Nr. 138. Hrsg.: Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft

https://www.ktbl.de/fileadmin/user_upload/ATW-Berichte/Kellerwirtschaft/ATW_138-Bericht.pdf

Durner, D. und U. Fischer. 2011

Moderne Rotweinbereitung durch Optimierung des Sauerstoffeintrags

Labor & More 2011/5: 68-73

<http://www.laborundmore.com/archive/439048/Moderne-Rotweinbereitung-durch-Optimierung-des-Sauerstoffeintrags.html>

Durner, D. und U. Fischer. 2011

Monitoring the oxygen uptake during different microoxygenation regimes applied in Pinot noir

Australian and New Zealand Grapegrower and Winemaker 573: 66-71

<https://winetitles.com.au/gwm> (kein online Archiv)

Durner, D. 2011

Sauerstoffmessung: Aus dem Labor in die Praxis

Der Deutsche Weinbau 2011/18: 20-23

<https://www.meininger.de/der-deutsche-weinbau> (kein online Archiv)

Durner, D. und U. Fischer. 2010

Rotweinbereitung durch Optimierung des Sauerstoffeintrags

Getränkeindustrie 2010/64: 34-38

<http://www.sachon.de/getraenkeindustrie.html> (kein online Archiv)

Durner, D. und U. Fischer. 2009

Holzfass, Reifetank und Mikrooxygenierung

Das Deutsche Weinmagazin 2009/18: 23-27

<https://www.dwm-aktuell.de> (kein online Archiv)

Durner, D. und U. Fischer. 2009

Mikrooxygenierung auch bei der Maischeerhitzung

Das Deutsche Weinmagazin 2009/13: 10-14

<https://www.dwm-aktuell.de> (kein online Archiv)

Durner, D. und U. Fischer. 2009

Welche Rebsorten eignen sich für die Mikrooxygenierung

Das Deutsche Weinmagazin 2009/11: 28-31

<https://www.dwm-aktuell.de> (kein online Archiv)

Durner, D. und U. Fischer. 2009

Makro- oder Mikrooxygenierung – Welches Verfahren birgt Potenzial

Das Deutsche Weinmagazin 2009/10: 42-45

<https://www.dwm-aktuell.de> (kein online Archiv)

Durner, D. 2009

Einflüsse bei der Mikrooxygenierung

Der Deutsche Weinbau 2009/9: 26-29

<https://www.meininger.de/der-deutsche-weinbau> (kein online Archiv)

Durner, D. und U. Fischer. 2009

Sauerstoff in der Weinbereitung

Das Deutsche Weinmagazin 2009/9: 18-22

<https://www.dwm-aktuell.de> (kein online Archiv)