

Informationen zur Einreichung von Tagungsbeiträgen mit Vorlage (nächste Seite)

Bis wann? → 15. Januar 2025

Wohin? → Abstracts per E-Mail an: anwendertreffen@hs-gm.de

→ Bitte Formatvorlage verwenden!

Die Formatvorlage für die Erstellung des Abstracts finden Sie auf der nächsten Seite.

Bevor Sie beginnen, möchten wir Sie zur Vereinfachung der späteren Erstellung eines einheitlich gestalteten Tagungsbandes um Einhaltung folgender Aspekte bitten:

- **Formatierung, Schriftarten und -größen**
 - Titel: Arial 11, Fettdruck
 - Autoren und Textkörper: Arial 11, Normaldruck
 - Institutionszuordnung (Affiliation) und Literaturverzeichnis: Arial 9, Normaldruck
 - Textkörper: Normaldruck, Einfacher Zeilenabstand

- **Umfang:**
 - max. eine Seite
 - Einbindung von Abbildungen/Bildern ist optional
 - **Hinweis:** Nach der Annahme eines Beitrags kann auf Wunsch der Autoren in Absprache mit dem Komitee auch ein etwas längerer Beitrag für den Tagungsband verfasst werden. Andernfalls wird natürlich gerne der eingereichte Abstract für den Tagungsband verwendet.

- **Einreichung & Frist**
 - Der Abstract muss bis **Freitag, den 31. Januar 2025** per E-Mail an anwendertreffen@hs-gm.de eingereicht werden.

Wir freuen uns über zahlreiche Beiträge und unser baldiges Treffen!

Herzliche Grüße

Ihr

Ralf Schweiggert

Titel des Tagungsbeitrags (Arial 11, Fettdruck)

Autorenangabe (Vorname Nachname, Trennung durch Komma, Arial 11, normal, zentriert,
Affiliation / Institutionszuordnung als Hochzahl (wenn mehr als eine):
z. B. Christof Steingaß¹, Paul Besrukow¹, Ralf Schweiggert¹, Bianca May²

Affiliations (Arial 9, Normal, linksbündig)

Bitte mit Adressangabe, organisatorische interne Hierarchie absteigend angeben,
bei mehreren Institutionen: Trennung durch Absatz, Hochzahlen zur Autorenszuordnung, z. B.:

¹: Hochschule Geisenheim, Institut für Getränkeforschung, von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim

²: Hochschule Geisenheim, Institut für Oenologie, von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim

Textkörper (Arial 11, normal, Blocksatz; Zitate mit eckigen Klammern), z. B.:

Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua [1]. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum [2, 3].

Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum.

Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum.

Literaturverzeichnis (Arial 10, Normaldruck, Nummerierung)

z. B.:

Literatur

[1] Singleton, V.L., Orthofer, R., Lamuela-Raventós (1999). Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of folin-ciocalteu reagent. *Methods in Enzymology*, 299, 152-178.

[2] Dietrich, H., Otteneder, H., Wittkowski, R. (2019). Analytik des Weines. Ulmer Verlag, Stuttgart.

[3] Schweiggert, R. (2024). Biological and physical fundamentals of color. In: *Handbook on Natural Pigments in Foods and Beverages: Industrial Applications for Improving Food Color* (Hrsg. Schweiggert, R.), S. 75-126, Elsevier, Amsterdam.

[4]