



Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V.

18 FEBRUARY – 20 FEBRUARY 2019, MOSCOW

VLB Seminar "Modern Brewing Technologies"

during the international trade fair for the beverage industry
BevialeMoscow2019

BevialeMoscow2019

Trade fair for beverage production.
Beer | Juices | Water | Wine | Spirits | Dairy
Crocus Expo, Moscow, Russia | 19-21 February

SUPPORTED BY:

Baltic  *Craft*

REALBREW



www.vlb-berlin.org/ru



VENUE: "CROCUS EXPO"



LANGUAGES: RUSSIAN AND GERMAN



Семинар института VLB "Современные технологии пивоварения" 18 – 20 ФЕВРАЛЯ 2019

MONDAY, 18.2.2019 (ПОНЕДЕЛЬНИК)

- | | |
|-------|--|
| 10.30 | Registration of participants
Регистрация участников |
| 11.00 | Welcome and introduction
Приветственная речь
<i>Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)</i> |
| 11.15 | Problems with recipe development on a small scale
Как правильно приготовить экспериментальное пиво в маленьком объеме
<i>Dipl.-Ing. Jan Biering (VLB Berlin)</i> |
| 12.00 | How good are hop pellets from previous years
Воздействие длительного хранения (4-5 лет) на качество гранулированного хмеля урожая прошлых лет
<i>Dr. Adrian Forster (HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G.)</i> |
| 12.45 | Advantages and disadvantages of different hops technologies
Внесение хмеля. Преимущества и недостатки различных технологий
<i>Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)</i> |
| 13.30 | <i>Coffee break / Кофе-брейк</i> |
| 14.30 | Transfer to "Seven Hills Brewing Co."
Выезд автобуса на пивзавод "Seven Hills Brewing Co." |
| 16.30 | Plant visit
Посещение пивзавода, общение с главным технологом |
| 19.00 | Transfer back to CrocusExpo
Выезд автобуса в Crocus Expo |
| 21.00 | Arrival to CrocusExpo
Прибытие автобуса в CrocusExpo |



VLB-Seminar "Modern Brewing Technologies" 18 – 20 FEBRUARY 2019

TUESDAY, 19.2.2019 (ВТОРНИК)

- | | |
|-------|---|
| 10.15 | Special Beers – Special Yeast
Специальные штаммы дрожжей для специальных сортов пива
<i>Dipl.-Ing. Jan Biering (VLB Berlin)</i> |
| 11.00 | How to produce an alcohol free beer and the possibilities to optimize flavor and taste
Безалкогольное пиво. Как сварить его вкусным
<i>Dipl.-Ing. Jan Biering (VLB Berlin)</i> |
| 11.45 | Active dry yeast Fermentis. Latest news: W-34/70, NE IPA
Активные сухие дрожжи Fermentis. Последние новости: W-34/70, NE IPA
<i>Vitaly Motorin (Fermentis)</i> |
| 12.15 | <i>Coffee break / Кофе-брейк</i> |
| 12.45 | Increasing capacity utilization and sustainability by using exogeneous enzyme solutions
Повышение эффективности работы и устойчивое развитие, применяя экзогенные ферментные препараты
<i>Jannik Munksgaard (DuPont Industrial Biosciences)</i> |
| 13.30 | All good things come in threes - How to define the most suitable lautering technology for your purpose
Три варианта на выбор. Взвешенный подход к выбору системы фильтрации затора
<i>Dr. Vadim Tikhonov (ZIEMANN HOLVRIEKA GmbH)</i> |
| 14.00 | <i>Lunch / Обеденный перерыв</i> |
| 15.00 | Filtration Problems: Everyone has them! No one wants to talk about them!
Сложности при фильтрации. Открытый разговор
<i>Dr. Deniz Bilge (VLB Berlin)</i> |
| 15.45 | Brewhouse efficiency
Эффективность варочного цеха
<i>Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)</i> |
| 16.30 | Extract savings – It's also about increasing production capacity
Экономия экстракта и количество варок
<i>Dr. Deniz Bilge (VLB Berlin)</i> |
| 17.15 | End of the 2nd seminar day
Завершение 2-го дня семинара |



WEDNESDAY, 20.2.2019 (СРЕДА)

- | | |
|-------|--|
| 10.15 | Sensory Analysis: Hidden information – Visually unlocked
Органолептика пива. Как правильно трактовать вкус и запах пива
<i>Patrícia Diniz Fischer (VLB Berlin)</i> |
| 11.00 | Flavour Stability – Approaches to keep the beer as long delicious as possible
Стабильность вкуса – как сохранить вкус пива восхитительным как можно дольше
<i>Dr. Deniz Bilge (VLB Berlin)</i> |
| 11.45 | Applications of Sensory Analysis for Quality Control in the Brewing Field – Flavour Stability and Panel Validation
Практическое применение органолептического анализа для контроля качества в пивоварении
<i>Patrícia Diniz Fischer (VLB Berlin)</i> |
| 12.30 | <i>Lunch / Обеденный перерыв</i> |
| 13.30 | Energy Savings during the beer production: Practical relevance
Снижение энергозатрат. Практические примеры
<i>Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)</i> |
| 14.15 | Consulting and trouble shooting, as well as hygiene audits from VLB Berlin
Сервисная услуга: аудит и оценка процесса на вашем пивзаводе
<i>Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)</i> |
| 15.00 | Final discussion and distribution of certificates
Заключительная дискуссия и выдача сертификатов |
| 16.00 | Trade fair attendance
Посещение выставки BevialeMoscow
<i>Thimo Holst (Nürnberg Messe)</i> |

IN COOPERATION WITH

BevialeMoscow2019

Trade fair for beverage production.
 Beer | Juices | Water | Wine | Spirits | Dairy
 Crocus Expo, Moscow, Russia | 19–21 February

SUPPORTED BY

Beviale Family

Seven Hills Brewing Co.



Fermentis

LESAFFRE FOR BEVERAGES



BIOTECON Diagnostics

РЕГИСТРАЦИОННАЯ ФОРМА

для участия в семинаре института VLB Berlin "Modern Brewing Technologies"
18 февраля - 20 февраля 2019, г. Москва

Регистрация в России:

Редакция журнала „RealBrew“ (Санкт-Петербург)

Контактные лица:

Юлия Голубева

Тел.: +7 (964) 390 39 85

E-mail: manager@realbrew.ru

Екатерина Соколова

Тел.: +7 (964) 390 39 90

E-mail: reklama@realbrew.ru

Я хочу зарегистрироваться на семинар института VLB "Modern Brewing Technologies"

☐ **СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ В ТРЕХДНЕВНОМ СЕМИНАРЕ СОСТАВЛЯЕТ 29.000 РУБЛЕЙ**

Понедельник, 18 февраля 2019

☐ **ЭКСКУРСИЯ НА ПИВЗАВОД "SEVEN HILLS BREWING CO"** (входит в стоимость участия в семинаре)

Фамилия, Имя

Фамилия, Имя латинскими буквами

Наименование компании

Должность

Должность на английском языке

Индекс, город, страна

Улица, номер дома

E-Mail

Телефон

Дата, подпись, печать

УСЛОВИЯ АННУЛИРОВАНИЯ РЕГИСТРАЦИИ: При аннулировании оплаченной регистрации Вы можете получить деньги обратно за вычетом сбора за обработку документов в размере 3.000 рублей, в случае, если аннулирование было выполнено не позднее 17 января 2019. В случае аннулирования регистрации после 17 января 2019 года стоимость участия в семинаре не возвращается, но Вы можете прислать вместо Вас на семинар другого участника.

Versuchs- und Lehranstalt für
Brauerei in Berlin (VLB) e. V.
Seestraße 13 / 13353 Berlin
Deutschland

Geschäftsführer:
Dr.-Ing. Josef Fontaine

Bankverbindung
Deutsche Bank / BLZ 100 700 24
Konto-Nr. 24 10 132

IBAN: DE71 1007 0024 0241 0132 00
Swift Code (BIC): DEUTDE33HAN

Ust.-IdNr.:
DE 136 621 351
Steuernummer
27/640/50721