



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:



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 Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)
11.15	Problems with recipe development on a small scale Как правильно приготовить экспериментальное пиво в маленьком объеме Dipl.-Ing. Jan Biering (VLB Berlin)
12.00	How good are hop pellets from previous years Воздействие длительного хранения (4-5 лет) на качество гранулированного хмеля урожая прошлых лет Dr. Adrian Forster (HVG Hopfenverwertungs-genosenschaft e.G.)
12.45	Advantages and disadvantages of different hops technologies Внесение хмеля. Преимущества и недостатки различных технологий Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)
13.30	Coffee break / Кофе-брейк
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 Dipl.-Ing. Jan Biering (VLB Berlin)
11.00	How to produce an alcohol free beer and the possibilities to optimize flavor and taste Безалкогольное пиво. Как сварить его вкусным Dipl.-Ing. Jan Biering (VLB Berlin)
11.45	Active dry yeast Fermentis. Latest news: W-34/70, NE IPA Активные сухие дрожжи Fermentis. Последние новости: W-34/70, NE IPA Vitaly Motorin (Fermentis)
12.15	Coffee break / Кофе-брейк
12.45	Increasing capacity utilization and sustainability by using exogeneous enzyme solutions Повышение эффективности работы и устойчивое развитие, применяя экзогенные ферментные препараты Jannik Munksgaard (DuPont Industrial Biosciences)
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 Dr. Vadim Tikhonov (ZIEMANN HOLVRIEKA GmbH)
14.00	Lunch / Обеденный перерыв
15.00	Filtration Problems: Everyone has them! No one wants to talk about them! Сложности при фильтрации. Открытый разговор Dr. Deniz Bilge (VLB Berlin)
15.45	Brewhouse efficiency Эффективность варочного цеха Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)
16.30	Extract savings – It's also about increasing production capacity Экономия экстракта и количество варок Dr. Deniz Bilge (VLB Berlin)
17.15	End of the 2 nd 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

Patrícia Diniz Fischer (VLB Berlin)

- 11.00 Flavour Stability – Approaches to keep the beer as long delicious as possible
Стабильность вкуса – как сохранить вкус пива восхитительным как можно дольше

Dr. Deniz Bilge (VLB Berlin)

- 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

Patrícia Diniz Fischer (VLB Berlin)

- 12.30 Lunch / *Обеденный перерыв*

- 13.30 Energy Savings during the beer production: Practical relevance
Снижение энергозатрат.

Практические примеры

Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)

- 14.15 Consulting and trouble shooting, as well as hygiene audits from VLB Berlin
Сервисная услуга: аудит и оценка процесса на вашем пивзаводе

Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)

- 15.00 Final discussion and distribution of certificates
Заключительная дискуссия и выдача сертификатов

- 16.00 Trade fair attendance
Посещение выставки BevialeMoscow

Thimo Holst (Nürnberg Messe)

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.



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.