

РЕГИСТРАЦИОННАЯ ФОРМА

для участия в семинаре института VLB Berlin "Modern Brewing Technologies"
23 марта - 25 марта 2020, 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 30.000 РУБЛЕЙ

Понедельник, 23 марта 2020

Я ПРИМУ УЧАСТИЕ В ЭКСКУРСИИ НА АО МПБК "ОЧАКОВО" (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 АНУЛИРОВАНИЯ 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 09 марта 2020. В случае аннулирования регистрации после 09 марта 2020 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
Gerhard Andreas Schreiber

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



VLB
BERLIN

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

23 МАРТА – 25 МАРТА 2020, МОСКВА

23 MARCH – 25 MARCH 2020, MOSCOW

VLB Seminar "Modern Brewing Technologies"

during the international trade fair for the beverage industry
BevialeMoscow2020

BevialeMoscow2020

Международная выставка производства напитков.
Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения
КВЦ «Сокольники», Москва, Russia | 24-26 Марта

SUPPORTED BY:

Beviale Family

REALBREW

www.vlb-berlin.org/en/moscow2020

VENUE: SOKOLNIKI

LANGUAGES: RUSSIAN AND GERMAN



Предварительная программа семинара института VLB "Современные технологии пивоварения"

23 – 25 МАРТА 2020

23 МАРТА 20, ПОНЕДЕЛЬНИК (MONDAY)

- | | |
|-------|--|
| 10.30 | Регистрация участников
Registration of participants |
| 11.00 | Приветственная речь
Welcome and introduction
<i>Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)</i> |
| 11.15 | Международные тенденции стилей пива
International trends in beer styles
<i>Dipl. Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)</i> |
| 12.15 | Практические и теоретические аспекты применения специальных сортов солода. Выбор солода для разработки рецептов пива с ярким и полным вкусом
Practical and theoretical insight into the world of different specialty malts. Selection of malt varieties for tasteful beer recipes
<i>Fedor Nikolashkin (WEYERMANN® SPECIALTY MALTS)</i> |
| 13.00 | <i>Обеденный перерыв / Lunch</i> |
| 14.00 | Выезд автобуса на АО МПБК "Очаково"
Transfer to brewery "Ochakovo" |
| 15.30 | Посещение пивзавода, общение с главным технологом
Plant visit |
| 19.00 | Выезд автобуса с пивзавода в выставочный центр Сокольники
Transfer back to Sokolniki |



VLB-Seminar "Modern Brewing Technologies" 23 – 25 MARCH 2020

24 МАРТА 20, ВТОРНИК (TUESDAY)

- | | |
|-------|---|
| 10.15 | Сравнение различных методов определения количества клеток
Comparison of different methods for cell count determination
<i>Dr. -Ing. Martin Hageböck (VLB Berlin)</i> |
| 11.15 | Название доклада на согласовании
Presentation title to be announced |
| 12.15 | Производство безалкогольного пива. Технология производства кислых стилей пива с гомоферментативными молочнокислыми бактериями SafSour LP-652
Production of Non-Alcohol beer. Sour Beer technology with homofermentative lactobacillus SafSour LP-652
<i>Vitali Motorin (Fermentis by Lesaffre)</i> |
| 13.00 | <i>Обеденный перерыв / Lunch</i> |
| 14.00 | Вопрос - Ответ (Референты института VLB отвечают на вопросы участников)
Question & Answer session (VLB Berlin) |
| 15.00 | Легионелла в установке испарительного охлаждения - постановка вопроса и отчет об опыте с аналитической точки зрения
Legionella in cooling towers – problem and experience report from an analytical point of view
<i>Dr. -Ing. Martin Hageböck (VLB Berlin)</i> |
| 16.00 | <i>Кофе-брейк / Coffee break</i> |
| 16.30 | Основы разработки нового рецепта: как просчитать варку (расчет засыпи, цвета, внесение хмеля, выход в варочном цехе и т.д.)
Basics of recipe design: how to calculate your brew
<i>Dipl. -Ing. Jan Biering (VLB Berlin)</i> |
| 17.30 | Завершение 2-го дня семинара
End of the 2 nd seminar day |



Предварительная программа семинара института VLB "Современные технологии пивоварения"

23 – 25 МАРТА 2020

25 МАРТА 20, СРЕДА (WEDNESDAY)

- | | |
|-------|---|
| 10.00 | Темное пиво: общий обзор, типичные типы пива, варианты производства, органолептическая оценка
Dark beer: general overview, typical beer types, production possibilities, sensory evaluations
<i>Dipl. -Ing Jan Biering (VLB Berlin)</i> |
| 11.00 | Менеджмент воды: оптимизация процесса и оборудования
Brewing water management, process and equipment optimization
<i>Dr. Alfons Ahrens (VLB Berlin)</i> |
| 12.00 | Название доклада на согласовании
Presentation title to be announced |
| 13.00 | <i>Обеденный перерыв / Lunch</i> |
| 14.00 | Вода для пивоварения, качество воды и различные виды водоподготовки
Brewing water, quality and different types of water treatment
<i>Dr. Alfons Ahrens (VLB Berlin)</i> |
| 15.00 | Срок годности и стабильность пива: что влияет на стабильность пива (биологическая/небиологическая), как можно повысить стабильность и контролировать качество
Influence factors on beer stability (biological/non-biological stability), measures in the brewery an appropriate quality control
<i>Dipl.-Ing. Andreas Faustmann (VLB Berlin)</i> |
| 16.00 | Завершение семинара и выдача сертификатов
Distribution of certificates, End of seminar |
| 16.30 | Посещение выставки Beviale Moscow
Trade fair attendance Beviale Moscow |

IN COOPERATION WITH

Beviale Moscow 2020

Международная выставка производства напитков. Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения
КВЦ «Сокольники», Москва, Russia | 24-26 Марта

SUPPORTED BY

Beviale Family

REALBREW



Fermentis
by Lesaffre



ОЧАКОВО
НАТУРАЛЬНЫЕ НАПИТКИ

WIFI SUPPORTED BY

