

# 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](mailto:manager@realbrew.ru)

Екатерина Соколова

Тел.: +7 (964) 390 39 90

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



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

### 24 МАРТА 20, ВТОРНИК (TUESDAY)

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



## Предварительная программа семинара института VLB "Современные технологии пивоварения"

23 – 25 МАРТА 2020

### 25 МАРТА 20, СРЕДА (WEDNESDAY)

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

IN COOPERATION WITH

**BevialeMoscow2020**

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

