

11° Simposio Iberoamericano de VLB de Tecnología Cervecera y del Envasado



VLB
BERLIN

11° SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE VLB DE TECNOLOGÍA CERVECERA Y DEL ENVASADO ONLINE

21 al 23 de septiembre 2021, VLB Virtual Campus

Temas

- + Materias primas: Malta y lúpulos, influenciando el carácter de la cerveza
- + Sala de cocimiento: aspectos de proceso, tecnología y dosificación de lúpulo
- + Proceso de fermentación
- + Tecnología de filtración y empaques
- + Sostenibilidad, tratamiento de agua y recuperación de CO₂

PATROCINADOR PLATINUM:



Live Programme: Programa en vivo: 21-23 de Septiembre 2021

Acceso a la plataforma del evento (y su contenido): Lunes 21 de septiembre, 14:00 (CEST) hasta el Martes 28 de septiembre 22:00 (CEST)

 www.vlb-berlin.org/es/ibero2021

PATROCINADORES

Inscripciones:
www.vlb-berlin.org/es/lbero2021

Patrocinador Platinum



Patrocinadores Oro



Patrocinadores Plata



Patrocinadores Bronce



Colaboradores & Media Partner

Martes 21 de Septiembre, 2021

Inscripciones:
[www.vlb-berlin.org/es/
lbero2021](http://www.vlb-berlin.org/es/lbero2021)

APERTURA DE LA CONFERENCIA / DATOS RELEVANTES

- 14:30 **palabras de apertura – VLB pasado y presente**
Dr. Josef Fontaine & Roberto Biurrun (VLB Berlín)
- 15:00 **El mercado de bebidas en Latinoamérica: Brindando por el mundo post pandemia**
Erwin Henriquez (Euromonitor International)

SESIÓN 1: MATERIAS PRIMAS: MALTA Y LÚPULOS, INFLUENCIANDO EL CARÁCTER DE LA CERVEZA

- 15:30 **El mundo transformador de las materia primas cerveceras desde la perspectiva Latinoamericana**
Brent Atthill (RMI Analytics)
- 16:00 **Un Nuevo método para el reconocimiento de variedades en la agricultura mediante inteligencia artificial**
Jaap Rommelaar (ZoomAgri)
- 16:30 **Empleo de maltas especiales como oportunidad de diferenciación en la industria cervecera**
Alirio Caldera (Weyermann®)
- 17:00 **Break: "Meet the supplier" – Virtual exhibition & networking at the VLB Virtual Campus**
Exhibición virtual y networking en el Campus Virtual de VLB

SESIÓN 1: MATERIAS PRIMAS: MALTA Y LÚPULOS, INFLUENCIANDO EL CARÁCTER DE LA CERVEZA

- 17:45 **Desafíos y oportunidades en el cultivo de lúpulos: Cómo todos nos beneficiamos**
Alexander Feiner (Hopsteiner)
- 18:15 **Sobre la reutilización de lúpulos en la sala de cocimiento provenientes del "dry Hopping"**
Florian Schrickel (VLB Berlín)
- 18:45 **La avalancha de nuevos lúpulos: Criterios de selección de variedades y productos usando el diseño de una German IPA como ejemplo**
Carlos Ruiz & Johann Bertazzoni (HVG)
- 19:15 - 20:00 **Break: "Meet the supplier" – Virtual exhibition & networking at the VLB Virtual Campus**
Exhibición virtual y networking en el Campus Virtual de VLB



Miércoles 22 de Septiembre, 2021

SESIÓN 2: SALA DE COCIMIENTO: ASPECTOS DE PROCESO, TECNOLOGÍA Y DOSIFICACIÓN DE LÚPULO

- 15:00 **Introducción al segundo día de conferencia**
Roberto Biurrún (VLB Berlín)
- 15:15 **Coeficiente de filtrabilidad y aplicaciones prácticas**
Indalecio Morales / Raul Martinez (Landaluce)
- 15:45 **Dosificación del lúpulo en la sala de cocción: cómo aumentar la tasa de isomerización**
Konstantin Ziller (Ziemann Holvrieka)
- 16:15 **Nuevos desarrollos en la utilización del lúpulo**
Karl Stamm (Steinecker)
- 16:45 **Break: "Meet the supplier" – Virtual exhibition & networking at the VLB Virtual Campus**
Exhibición virtual y networking en el Campus Virtual de VLB

SESIÓN 3: PROCESO DE FERMENTACIÓN

- 17:30 **Fermentación continua mediante módulos de filtración de flujo cruzado, un enfoque innovador**
Burghard Meyer (VLB Berlín)
- 18:00 **Producción de cervezas no alcohólicas o de bajo alcohol con levaduras no convencionales**
Marcelo Cerdan (Fermentis)
- 18:30 **Tecnologías Ópticas para el Monitoreo de la Fermentación y Medición de la Pureza del Dióxido de Carbono**
Helga Gschwind (Anton Paar)
- 19:00 to 19:45 **Break: "Meet the supplier" – Virtual exhibition & networking at the VLB Virtual Campus**
Exhibición virtual y networking en el Campus Virtual de VLB

Costos de inscripción:

Cervecerías, productores de bebidas	150 € (+VAT)
Suplidores de equipos y materias primas, proveedores de servicios, consultores y otros	500 € (+VAT)
Estudiantes	50 € (+VAT)

Inscripciones:
www.vlb-berlin.org/es/lbero2021



Jueves 23 de Septiembre, 2021

SESIÓN 4: TECNOLOGÍA DE FILTRACIÓN Y EMPAQUES

- 14:30 **Introducción al segundo día de conferencia**
Roberto Biurrun (VLB Berlín)
- 14:45 **Filtración inteligente: Conectividad y control**
Rodrigo Zampa (Rovi Ingeniería)
- 15:15 **Filtración de precapa vs. filtración Cross-Flow**
Marc Eckert (Bucher Unipektin)
- 15:45 **Variety Packs for Hard Seltzers & other RTD beverages**
Stan Hume (Sidel)
- 16:15 **Detección por rayos X de partículas de vidrio en botellas vacías y llenas con el respaldo de inteligencia artificial**
Anton Diehl, Eduardo Thiel (Heuft)
- 16:45 to 17:30 **Break: "Meet the supplier" – Virtual exhibition & networking at the VLB Virtual Campus**
Exhibición virtual y networking en el Campus Virtual de VLB

SESIÓN 5: SOSTENIBILIDAD, TRATAMIENTO DE AGUA Y RECUPERACIÓN DE CO₂

- 17:30 **Cómo hacer realidad la sostenibilidad rentable en la línea**
Sören Storbeck, André Böddeker, Jonathan Lorenz – Presenter: Matthias Hahn (all KHS)
- 18:00 **Legionella en sistemas de agua – problemas y experiencias desde un punto de vista analítico**
Martin Hageböck (VLB Berlín)
- 18:30 **Gestión del agua en cervecerías: optimización de procesos y equipos; reciclaje y reuso de las aguas**
Alfons Ahrens (VLB Berlín)
- 19:00 **Incremento la eficiencia del uso de CO₂ en cervecerías**
Gabriel Dominguez (Rovi Ingeniería)
- 19:30 to 20:15 **Break: "Meet the supplier" – Virtual exhibition & networking at the VLB Virtual Campus**
Exhibición virtual y networking en el Campus Virtual de VLB
- 20:15 **Closing words / Award "Most Active Participants"**
Fin de la conferencia

Contacto

Ms. Marina Witt
m.witt@vlb-berlin.org

