

Patrocinador

Platina



Ouro



Prata



Bronze



Com o apoio de



VLB
BERLIN

15º SIMPÓSIO
IBERO-AMERICANO

BRASIL
2025

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.

10 A 12 DE NOVEMBRO DE 2025, PONTA GROSSA, PARANÁ, BRASIL

15º SIMPÓSIO IBERO-AMERICANO VLB

PROGRAMAÇÃO

- + Brasil: Perspectivas do Mercado
- + Tecnologia e Inovação
- + Fabricação de Cerveja
- + A Cerveja e sua Tecnologia
- + Otimização da Fabricação de Cerveja
- + Workshop Sensorial e de Embalagem (13 de novembro)

PATROCINADOR PLATINA



 www.vlb-berlin.org/es/brasil2025

 LOCAL: BOURBON CONVENTION HOTEL, RUA, R. JACOB HOLZMANN, 219 -
OLARIAS, PONTA GROSSA - PR, 84035-300, BRASIL

 IDIOMAS: INGLÊS E PORTUGUÊS



SEGUNDA-FEIRA, 10 DE NOVEMBRO DE 2025

10:00 às 13:00	Credenciamento e distribuição de crachás aos participantes Foyer do Hotel Bourbon
14:45	Saída de ônibus para Maltaria de Campos Gerais
21:30	Transporte de volta ao Hotel Bourbon

TERÇA-FEIRA, 11 DE NOVEMBRO DE 2025

8:30	Discurso de abertura <i>Martin Dubrowsky (VLB Berlin)</i>
8:35	VLB – passado e presente <i>Dr. Josef Fontaine (VLB Berlin) / Dr. Björn Klotzbücher</i>

SESSÃO 1: BRASIL, PERSPECTIVAS DE MERCADO

Moderador:	Martin Dubrowsky (VLB Berlin)
9:15	Ocasões que criam pertencimento — Quando a cerveja cria conexões: família, amigos e autocuidado <i>David Fiss (Worldpanel by Numerator)</i>
10:05	Controles mínimos de BPF para cervejarias <i>Alinne Barcellos Bernd (Ministry of Agriculture and Livestock)</i>
10:35	Desde 1951: A estratégia de sustentabilidade da Agrária <i>Rodrigo Pizzato Lass (Agrária)</i>
11:05	Beer break e exposição

SESSÃO 2: TECNOLOGIA & INOVAÇÃO

Moderador:	Sidney Telles Belchior De Oliveira Filho (Coca-Cola Andina)
11:45	E se a IA pudesse analisar toda a sua cervejaria com apenas um clique? <i>Andy Marz (Ziemann)</i>
12:15	Cervejaria 4.0 – Como evoluir a indústria cervejeira <i>Surinder Singh (Carlsberg)</i>
13:05	Desafios da inovação em cervejas <i>Luca Dato (Ambev)</i>
13:35	Intervalo para almoço e exposição

SESSÃO 3: FABRICAÇÃO DE CERVEJA I

Moderador:	Jeferson Caus (Agrária)
14:15	A visão da Heineken sobre o mercado brasileiro de cerveja (A confirmar) <i>Nome a confirmar (Heineken)</i>
14:45	Tradição e inovação, na construção da nova cervejaria, são conceitos compatíveis? <i>Sidney Telles Belchior (Coca-Cola Andina)</i>

15:15	Como o futuro da cervejaria e seu impacto no Cold Block <i>Dr. Roland Pahl-Dobrick (Pall)</i>
15:45	Net-zero se tornando realidade: Exemplos de melhores práticas para produtores de bebidas <i>Stefan Rupp (GEA)</i>
16:15	Beer break e exposição

SESSÃO 4: FABRICAÇÃO DE CERVEJA II

Moderador:	Alexandre Martins Esber (Ambev)
16:50	Innopro EcoClear – Sistema otimizado de filtração por membrana para cerveja <i>Daniel Ulmen (KHS)</i>
17:20	Cervejaria em Ultra High Gravity <i>Michael Schweitzer (Krones)</i>
17:50	Redução de custos de energia e melhoria na qualidade e disponibilidade de CO₂: o poder do monitoramento em linha <i>Ricardo Gregori Imperial Barbieri & Paolo Matias (JT + Pentair)</i>

18:55	Transporte de ônibus para Villagio Verde
19:15	Evento de boas-vindas patrocinado pela Ziemann Holvrieka no Villagio Verde
22:15	Transporte de ônibus de volta ao hotel

QUARTA-FEIRA, 12 DE NOVEMBRO DE 2025

SESSÃO 5: CERVEJA & TECNOLOGIA I

Moderador:	Dr.-Ing. Björn Ch. Klotzbücher (VLB Berlin)
8:45	Sabor, estabilidade e segurança alimentar em cervejas sem álcool <i>Bernardo Guimarães (University of Arkansas)</i>
9:15	Determinação do nível ótimo de glicerol para melhorar o sabor e a textura da cerveja sem álcool <i>Max Krüger (VLB Berlin)</i>
9:45	O lúpulo mais sóbrio: inovações para bebidas com baixo ou sem álcool <i>Andrés Lefevre (Hopsteiner)</i>
10:15	Beer break e exposição

SESSÃO 6: CERVEJA & TECNOLOGIA II

Moderadora:	Rozilene Alves de Sá (Heineken)
10:55	Você vive no limite? – Buscando resultados rápidos? Ou prefere uma cervejaria protegida a longo prazo? <i>Philipp Bartelt (Ziemann)</i>
11:25	Preserve o sabor, prolongue a vida útil: TPO 5000 para mestres cervejeiros exigentes <i>Reinou Olwagen (Anton Paar)</i>
11:55	Liberando o potencial aromático de tióis voláteis em cervejas: Como as cepas convencionais de leveduras ale e lager produzem cervejas tiolizadas <i>Marcelo Cerdan (Fermentis)</i>



12:25	Pensando em qualidade e inovação em conjunto <i>Nome a confirmar (Heineken)</i>
12:55	Intervalo para almoço e exposição
SESSÃO 7: OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE CERVEJA	
Moderador:	Surinder Singh (Carlsberg New Technologies)
13:55	Do tradicional ao inovador: como liberar todo o potencial da sua cadeia de valor da cevada ao malte e à moagem <i>Tobias Fluegel (Bühler)</i>
14:25	Maximizando eficiência e sustentabilidade: Biossoluções enzimáticas termoestáveis como ferramentas estratégicas na produção de mosto <i>Ana Paula Freitas Pereira de Almeida (Novonesis)</i>
14:55	O impacto das proteínas na estabilidade da cerveja <i>Wilson Pazotto (Prozyn)</i>
15:25	Explorando o malte de arroz como novo ingrediente cervejeiro <i>Bernardo Guimarães (University of Arkansas)</i>

15:55	Beer break e exposição
16:35	Transporte de ônibus para Ambev
17:35	Visita técnica à Ambev
21:10	Transporte de ônibus de volta ao Hotel Bourbon

Inscrição:



QUINTA-FEIRA, 13 DE NOVEMBRO DE 2025

WORKSHOP SENSORIAL

9:10	Tendências de sabor no Brasil
9:40	Uma apresentação da Fermentis
11:15	Introdução teórica, métodos sensoriais e apresentação de substâncias aromáticas
12:15	Intervalo para café
12:35	Teste de reconhecimento: características e sabores indesejáveis na cerveja
13:05	Ranking de estágios de envelhecimento
13:35	Teste triangular
13:50	Intervalo para almoço
14:50	Teste de qualidade (DLG 5-Point-Scheme, comparação de duas amostras)
15:20	Esquema descritivo VLB para cerveja sem álcool
16:00	Entrega de certificados aos participantes
16:30	Encerramento

QUINTA-FEIRA, 13 DE NOVEMBRO DE 2025

WORKSHOP DE EMBALAGEM

9:00	Perspectivas para o mercado brasileiro de garrafas de vidro para cerveja, com foco em garrafas leves para retornáveis e não retornáveis
9:40	Uso sustentável de garrafas leves devido à nova tecnologia de revestimento
10:10	Especificação para garrafas leves e teste de garrafas de vidro
11:00	Intervalo para café
11:25	Etiqueta Cerâmica Aplicada (ACL) para garrafas de vidro — Vantagens e sustentabilidade
11:50	Solução de rotulagem
12:15	A confirmar
12:35	Intervalo para almoço
13:35	Inovação em Latas
14:05	Especificação para latas e tampas — Procedimentos de teste recomendados para latas
14:35	Debate final
15:05	Encerramento

Contato

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei em Berlim (VLB) e.V.
Seestrasse 13, 13353 Berlim, Alemanha
Telefone: +49 30 450 80-185
Fax: +49 30 450 80-210

E-mail:

m.dubrowsky@vlb-berlin.org
d.alonso@vlb-berlin.org

