

Patrocinador

Platina



Ouro



Prata



Bronze



Com o apoio de





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 (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
- 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
Martin Dubrowsky (VLB Berlin)
- 8:35 VLB – passado e presente
Dr. Josef Fontaine (VLB Berlin) / Dr. Björn Klotzbücher

SESSÃO 1: BRASIL, PERSPECTIVAS DE MERCADO

Moderador: Martin Dubrowsky (VLB Berlin)

- 9:00 Ocasões que criam pertencimento — Quando a cerveja cria conexões: família, amigos e autocuidado
David Fiss (Worldpanel by Numerator)
- 9:50 Controles mínimos de BPF para cervejarias
Alinne Barcellos Bernd (Ministério da Agricultura e Pecuária)
- 10:20 Desde 1951: A estratégia de sustentabilidade da Agrária
Rodrigo Pizzato Lass (Agrária)
- 10:50 Beer break e exposição

SESSÃO 2: TECNOLOGIA & INOVAÇÃO

Moderador: Sidney Telles Belchior De Oliveira Filho (Coca-Cola Andina)

- 11:30 E se a IA pudesse analisar toda a sua cervejaria com apenas um clique?
Andy Marz (Ziemann)
- 12:00 Cervejaria 4.0 – Como evoluir a indústria cervejeira
Surinder Singh (Carlsberg)
- 12:50 Desafios da inovação em cervejas
Karina Rodrigues Paiva Ranauro do Nascimento (Ambev)
- 13:20 Intervalo para almoço e exposição

SESSÃO 3: FABRICAÇÃO DE CERVEJA I

Moderador: Jeferson Caus (Agrária)

- 14:20 A visão da Heineken sobre o mercado brasileiro de cerveja (A confirmar)
Nome a confirmar (Heineken)
- 14:50 Tradição e inovação, na construção de uma da nova cervejaria, são conceitos compatíveis?
Sidney Telles Belchior (Coca-Cola Andina)

- 15:20 O futuro da cervejaria e seu impacto no Cold Block
Dr. Roland Pahl-Dobrick (Pall)
- 15:50 Net-zero se tornando realidade: Exemplos de melhores práticas para produtores de bebidas
Stefan Rupp (GEA)
- 16:20 beer break e exposição

SESSÃO 4: FABRICAÇÃO DE CERVEJA II

Moderador: Alexandre Martins Esber (Ambev)

- 17:00 Innopro EcoClear – Sistema otimizado de filtração por membrana para cerveja
Daniel Ulmen (KHS)
- 17:30 Cervejaria em ultra alta gravidade
Michael Schweitzer (Krones)
- 18:00 Redução de custos de energia e melhoria na qualidade e disponibilidade de CO₂: o poder do monitoramento em linha
Ricardo Gregori Imperial Barbieri & Paulo Matias (JT + Pentair)

- 19:00 Transporte de ônibus para Villagio Verde
- 19:20 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
Bernardo Guimarães (Universidade do Arkansas)
- 9:15 Determinação do nível ótimo de glicerol para melhorar o sabor e a textura da cerveja sem álcool
Max Krüger (VLB Berlin)
- 9:45 O lúpulo mais sóbrio: inovações para bebidas com baixo ou sem álcool
Andrés Lefevre (Hopsteiner)
- 10:15 Intervalo para café 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?
Philipp Bartelt (Künzel)
- 11:25 Preserve o sabor, prolongue a vida útil: TPO 5000 para mestres cervejeiros exigentes
Reinou Olwagen (Anton Paar)
- 11:55 Liberando o potencial aromático de tióis voláteis em cervejas: Como as cepas convencionais de leveduras ale e lager produzem cervejas tiolizadas
Marcelo Cerdan (Fermentis)
- 12:25 Pensando em qualidade e inovação em conjunto
Ricardo Gregório (Heineken)
- 12:55 Intervalo para almoço & 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**
Tobias Fluegel (Bühler)
- 14:25 **Maximizando eficiência e sustentabilidade: Biossoluções enzimáticas termoestáveis como ferramentas estratégicas na produção de mosto**
Ana Paula Freitas Pereira de Almeida (Novonesis)
- 14:55 **O impacto das proteínas na estabilidade da cerveja**
Wilson Pazotto (Prozyn)
- 15:25 **Explorando o malte de arroz como novo ingrediente cervejeiro**
Bernardo Guimarães (University of Arkansas)
- 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

QUINTA-FEIRA, 13 DE NOVEMBRO DE 2025

WORKSHOP SENSORIAL

- 9:10 Tendências de sabor no Brasil
- 9:40 **Biotransformação e Liberação de Tiol: Uma Exploração Sensorial com Leveduras**
Matt Winans (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 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

Inscrição:



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

