

## Вторник, 06 октября 2015 г.

- 11.30 **Регистрация участников дегустации**
- 12.00 **Обучающая дегустация: основы дегустации, температуры подачи пива, влияние штамма дрожжей на сенсорные свойства пива, применение специальных дрожжевых штаммов для получения различных стилей пива, ароматы, характерные для элей. Доклад: „Дегустация крафтовых сортов пива производства США, Бельгии и России с использованием американских сортов хмеля производства YCH HOPS (Yakima Chief - Hopunion)“**  
Требуется дополнительная регистрация. Количество мест ограничено.

## Среда, 07 октября 2015 г.

- 9.00 **Регистрация участников семинара**
- 9.30 **Текущее состояние пивоваренной отрасли**  
Вячеслав Мамонтов (Союз Российских Пивоваров, Россия)
- 10.00 **Приветственный кофе-брейк**
- 10.15 **Представление методов микробиологического анализа (метод флуоресценции, ПЦР, ИК-Фурье спектроскопия)**  
Кристоф Уде (VLB Berlin, Германия)
- 11.00 **Легкая пробоподготовка пива методом мембранной CO<sub>2</sub>-дегазации. Оборудование компании Steinfurth Mess-Systeme GmbH**  
Дмитрий Болдырев & Людмила Линке (Steinfurth & VLB Berlin, Германия)
- 11.30 **Новый взгляд на измерения CO<sub>2</sub>**  
Виктория Сапелкина & Вадим Сапронов (Pentair Food & Beverage Process Solutions, Россия)
- 12.00 **Обеденный перерыв и посещение выставки BevialeMoscow 2015**
- 15.00 **Бесконечная история вкусовой стойкости пива: влияющие параметры и аналитические возможности**  
Нильс Реттберг (VLB Berlin, Германия)
- 15.45 **Новые вкусовые ароматные сорта хмеля и креативные композиции из различных сортов хмеля**  
Георг Дрекслер (Joh. Barth & Sohn GmbH & Co.KG, Германия)
- 16.30 **Количественное определение внесения касательных напряжений насосами - представление результатов научного проекта**  
Ян Фишер (VLB Berlin, Германия)
- 18.00 **Приветственный вечер совместно с компаниями-экспонентами BevialeMoscow 2015**

## Четверг, 08 октября 2015 г.

- 9.00 **Проект Европейской Конвенции Пивоваренных Заводов EBC и отраслевого союза EUROMALT - MALDI-TOF MS – Прогресс в аналитической оценке риска возникновения гашинга в солоде и пиве**  
Франк Пат (VLB Berlin, Германия)
- 9.45 **Линейка специальных и премиум сортов солода производства BESTMALZ® AG как успешная основа пивоваренного сырья для пивоваренных заводов средней и крупной мощности**  
Аксель Гёлер Бройштедт (BESTMALZ AG, Германия)
- 10.30 **Кофе-брейк**
- 10.45 **Важные показатели качества солода и их влияние на работу варочного цеха**  
Франк Пат (VLB Berlin, Германия)
- 11.30 **Применение ионизированного воздуха на солодовне и для витализации дрожжей**  
Ян Фишер (VLB Berlin, Германия)
- 12.15 **Обеденный перерыв и посещение выставки BevialeMoscow 2015**
- 14.15 **Пентейр решения для холодного блока пивзавода**  
Роланд Штайнл (Pentair Food & Beverage Process Solutions, Россия)
- 14.45 **Пластификаторы в пищевых продуктах и напитках: источники, возникновение и аналитика**  
Нильс Реттберг (VLB Berlin, Германия)
- 15.30 **Сушка пивной дробины как инструмент увеличения эффективности пивоваренного завода**  
Владимир Шибанов (ООО „НТ-ПРОМ, Россия)
- 16.15 **Кофе-брейк**
- 16.30 **Бережная стабилизация пива: улучшенное управление стабильностью пива с экономией энергии и времени**  
Фокке ван ден Берг (DSM Food Specialties B.V., Россия)
- 17.15 **Кроненпробки с уменьшенной толщиной - Update**  
Георг Венк (VLB Berlin, Германия)

## Пятница, 09 октября 2015 г.

- 10.00 **Выезд на экскурсию**