

Zeit	Thema	Referenten
13:00	<b>Begrüßung der Teilnehmer</b>	<b>Dr. Fritz Jacob</b> Forschungszentrum Weihenstephan <b>Christian Wieninger</b> Geschäftsführer der Privatbrauerei Wieninger
13:10	<b>Einführung</b>	<b>Dr. Fritz Jacob</b> Forschungszentrum Weihenstephan
13:25	<b>Biermembranfiltration: Die nachhaltige, kieselgurfreie Filtrationslösung</b>	<b>Rik Schuurman</b> Fa. Pentair
13:50	<b>Kontinuierliche Fermentation – eine wirkliche Alternative zu Batch-Verfahren?</b>	<b>Konrad Müller-Auffermann</b> Forschungszentrum Weihenstephan
14:30	<b>Kaffeepause</b>	
14:45	<b>Exemplarische Betrachtung von Prozessoptimierung in der Brauerei – vom Sudhaus bis zur Erntehefe</b>	<b>Sebastian Kappler</b> Fa. Esau & Hueber
15:05	<b>Neue Möglichkeiten zur Trübungsvoraussage in Bier</b>	<b>Josef Englmann</b> Forschungszentrum Weihenstephan
15:30	<b>Trübungseinstellung bei Weißbieren – Einsatzmöglichkeiten des Separators und die daraus resultierenden Vorteile</b>	<b>Jan-Martin Glöckner</b> <b>Stefan Biechlmeier</b> Fa. Flottweg
15:55	<b>Mögliche Herstellungsverfahren für alkoholfreies Weizenbier Im Anschluss eine Verkostung</b>	<b>Hubertus Schneiderbanger</b> Forschungszentrum Weihenstephan
16:20	<b>Kaffeepause</b>	
16:40	<b>Mikrobiom – die Brauereimikrobiologie der nächsten Generation</b>	<b>Dr. Mathias Hutzler</b> Forschungszentrum Weihenstephan
17:05	<b>Schneller &amp; effektiver Nachweis von Verderbnisbakterien mittels Real-Time PCR in der Getränkeindustrie</b>	<b>Dr. Florian Waldherr</b> Fa. Biotecon
17:25	<b>Differenzierungsmöglichkeit von Lactobacillus brevis</b>	<b>Jennifer Koob</b> Forschungszentrum Weihenstephan
17:45	<b>Ende des ersten Seminartags</b>	
Ab 19:00	<b>Führung durch die Brauerei Wieninger, im Anschluss gemeinsames Abendessen und gemütliches Beisammensein im Gewölbekeller des Braugasthof „Alte Post“ auf Einladung der Fa. Pentair Beverage Systems, NL-Enschede</b>	

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Anton Paar**



**DR. WEIGERT**



Programm (Seite 2 von 2)

Freitag, 25. Oktober 2013

Zeit	Thema	Referenten
08:15	<i>Packen und Pasteurisieren – Stand von heute und mögliche Entwicklungen für die Zukunft</i>	<b>Sebastian Jost</b> Fa. BMS
08:35	<i>Inspektion der Zukunft: Steigende technologische Anforderungen bei reduziertem Bediener-Personal</i>	<b>Hans Kolovitsch</b> Fa. Heuft
08:55	<b>Kaffeepause</b>	
09:15	<i>Interpretation von Analysen im Rahmen der Geschmacksstabilität</i>	<b>Dr. Mehmet Coelhan</b> Forschungszentrum Weihenstephan
09:35	<i>Modulares Messsystem für bis zu 7 Messparameter direkt aus dem Gebinde</i>	<b>Peter Brugger</b> Fa. Anton Paar
10:00	<i>Redoxpotential-Messung – eine Möglichkeit zur Vorhersage oxidativer Vorgänge während der Bierproduktion?</i>	<b>Dario Cotterchio</b> Forschungszentrum Weihenstephan
10:45	<b>Kaffeepause</b>	
11:00	<i>Weigomatic identSystem – sichere Hygieneprozesse durch automatische Produkterkennung</i>	<b>Jan Lensch</b> Fa. Dr. Weigert
11:20	<i>Dry-Hopping – eine Bewertung aus mikrobiologischer Sicht</i>	<b>Robert Riedl</b> Forschungszentrum Weihenstephan
11:45	<i>Der konservative Brauer und Dry-Hopping – Praktische Anwendung und Probleme</i>	<b>Dr. Klaus Litzenburger a.D.</b> Forschungszentrum Weihenstephan
12:05	<i>Ende der Tagung und gemeinschaftliches Mittagessen im Gewölbekeller des Braugasthof „Alte Post“ auf Einladung der Fa. Esau &amp; Hueber, Schrobenhausen</i>	

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Anton Paar**



**DR. WEIGERT**

