

Programm (Seite 1 von 2)

Donnerstag, 23. Oktober 2014

| Zeit     | Thema  | Referenten   |
|----------|--|--|
| 13:00    | <b>Begrüßung der Teilnehmer</b>  | <b>Prof. Dr. Fritz Jacob</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan<br><b>Jörg Pott</b><br>Pott's Naturpark-Brauerei |
| 13:10    | <i>Aromenvielfalt in Deutschland – Chancen und Schwierigkeiten im Überblick</i>  | <b>Prof. Dr. Fritz Jacob</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan  |
| 13:35    | <i>Hopfenvorisomerisierung im Sudhaus mit dem HOPSTAR™ Iso – GEA Brewery System</i>  | <b>Dr. Rudolf Michel</b><br>GEA Brewery system GmbH  |
| 14:00    | <i>Aromavielfalt durch Hopfengaben - Möglichkeiten und Grenzen</i>   | <b>Willi Mitter</b><br>Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH  |
| 14:25    | <b>Kaffeepause</b>   |  |
| 14:45    | <i>35 Jahre Betriebsberatung – Fehleranalysen in der Brauereipraxis – Fehlersuche und Vorgehen</i>   | <b>Josef Englmann</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan   |
| 15:10    | <i>Aroma- und Zusatzstoffe in alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken</i>  | <b>Dario Cotterchio</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan   |
| 15:35    | <i>Alternative Bierherstellung – von Spontangärung bis zur Reifung im Holzfass</i><br><br><u>Im Anschluss: Verkostung</u>                                  | <b>Florian Mallok</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan   |
| 16:00    | <b>Kaffeepause</b>   |  |
| 16:20    | <i>Malzextrakt – Der universelle Basisbaustein für ein breites und internationales Getränkesortiment – von Fassbrause bis Malzlimonade</i>                 | <b>Dr. Jean Titze</b><br>Döhler GmbH   |
| 16:50    | <i>Weyermann® Malz-Aroma-Rad® – Inspiration zur Auswahl von Spezialmalzen</i>  | <b>Ulrich Ferstl</b><br>Weyermann® Spezialmalze  |
| 17:15    | <i>Wie kommt die Banane in das Weißbier und wie (lange) bleibt sie dort?</i>   | <b>Hubertus Schneiderbanger</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan   |
| 17:40    | <u>Ende des ersten Seminartags</u><br>direkt im Anschluss  |  |
| ab 18:00 | ca. 250 m Fußweg nach GEA Westfalia<br><u>Führung durch das GEA-Werk</u>   |  |
| ab 19:00 | Bustransfer zum Brau- und Backhaus der Pott's Brauerei<br>Buffet (Sponsor GEA-Group) sowie Pott's Bierspezialitäten<br>Nach dem Abendessen Brauereiführung |  |

Mit freundlicher Unterstützung von:



Programm (Seite 2 von 2)

Freitag, 24. Oktober 2014

| Zeit  | Thema  | Referenten  |
|-------|--|---|
| 08:15 | <i>Kieselgurfreie Bierfiltration mit GEA clearamic</i>   | <b>Carsten Waubke</b><br>GEA Westfalia Separator Group GmbH                               |
| 08:40 | <i>Einfluss von Reinigungsmittelrückständen auf die Sensorik abgefüllter Getränke – Hinweise auf potentielle Kontaminationen</i> | <b>Thomas Wershofen</b><br>Ecolab Deutschland GmbH  |
| 09:05 | <i>Geeignete Mikroorganismen zur Produktion von fermentativen Getränken – Überblick und praktische Anwendung</i>                 | <b>Robert Riedl</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan                                    |
| 09:30 | <b>Kaffeepause</b>   |   |
| 09:50 | <i>Charakterisierung verschiedener untergäriger, praxisrelevanter Hefestämme</i>   | <b>Konrad Müller-Auffermann</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan                        |
| 10:15 | <i>Aromavielfalt durch den Einsatz von speziellen Hefestämmen – welche Hefe passt zu meinem Bier?</i>                            | <b>Dr. Mathias Hutzler,</b><br><b>Dominique Stretz</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan |
| 10:40 | <i>Aromaverhalten im Bierglas – Einfluss von Form und Glaseigenschaften</i>  | <b>Martin Darting</b><br>RASTAL GmbH & Co. KG   |
| 11:05 | <b>Kaffeepause</b>   |   |
| 11:25 | <i>Entalkoholisierung von Bier unter Berücksichtigung der Aromarückgewinnung</i>   | <b>Christian Abel</b><br>GEA Wiegand GmbH   |
| 11:50 | <i>Verkosten, Erkennen, Beurteilen und Schlüsse ziehen – was man bei der täglichen Verkostung wissen sollte</i>                  | <b>Dr. Klaus Litzenburger</b><br>Forschungszentrum Weihenstephan                          |
| 12:15 | <i>Ende der Tagung und Mittagsbuffet (Sponsor: Döhler GmbH) im Bürgerhaus</i>  |   |

Mit freundlicher Unterstützung von:

