

# Seminario Tecnologico della Gestione del lievito e fermentazione per microbirrifici

**Data:** 26.10. - 28.10.2011

**Docenti Seminario:** Dr. Michael Zepf, Stefan Grauvogl

La gestione del lievito e la tecnologia della fermentazione sono una chiave fondamentale per la qualità e per la stabilità del gusto della birra. Questo seminario compatto e pratico tratta le complesse relazioni tra lievito e qualità della birra in diverse aree tematiche. L'obiettivo di questo seminario è la migliore comprensione della tecnologia di lievito e un supporto per l'ottimizzazione della fermentazione, maturazione e stoccaggio. Sarà in oltre discusso la possibilità per la creazione di una gestione del lievito mirato al proprio birrificio. Oltre alla teoria della fermentazione e maturazione sta nel centro del seminario, la propagazione di lievito con nostro impianto pilota. Qui, i partecipanti possono vedere sotto la guida esperta di specialisti nella pratica la propagazione del lievito sufficiente per un micro birrificio da 10hl/cotta.

## Mercoledì 26.10.2011:

<b>09:00</b>	Benvenuto
<b>09:20 - 11:00</b>	Fisiologia del lievito / <i>Stefan Grauvogl</i>
<b>11:00 - 11:20</b>	Coffe Break
<b>11:20 - 13:00</b>	Gestione lievito I / <i>Stefan Grauvogl</i>
<b>13:00 - 14:00</b>	Pranzo
<b>14:00 - 15:00</b>	Gestione lievito II / <i>Stefan Grauvogl</i>
<b>15:00 - 15:20</b>	Coffe Break
<b>15:20 - 16:30</b>	Sottoprodotti di fermentazione: degustazione e spiegazione del background tecnico <i>Stefan Grauvogl</i>

## Giovedì 27.10.2011:

<b>09:00 - 10:30</b>	Controllo bassa fermentazione - formazione di sottoprodotti di fermentazione I / <i>Stefan Grauvogl</i>
<b>10:30 - 10:50</b>	Coffe Break
<b>10:50 - 12:30</b>	Controllo bassa fermentazione - formazione di sottoprodotti di fermentazione II / <i>Stefan Grauvogl</i>
<b>12:30 - 13:30</b>	Pranzo
<b>13:30 - 15:00</b>	Pratica I: Nel laboratorio del lievito <i>Dr. Brandl e Stefan Grauvogl</i>
<b>15:00 - 15:45</b>	Realizzazione tecnica e controllo della propagazione del lievito / <i>Esau und Hueber</i>
<b>16:00 - 17:00</b>	Pratica II: Visita dell'impianto pilota e propagazione del lievito <i>Dr. Zepf, Stefan Grauvogl, Esau und Hueber</i>
<b>17:00</b>	Serata insieme

## Venerdì 28.10.2011:

<b>09:00 - 10:00</b>	Controllo della fermentazione e metodi di maturazione / <i>Stefan Grauvogl</i>
<b>10:00 - 11:30</b>	Tecnologia del lievito e stabilità del gusto <i>Stefan Grauvogl</i>
<b>11:30 - 12:30</b>	Pranzo
<b>13:30</b>	Discussione finale / <i>Stefan Grauvogl e Dr. Zepf</i>

**Importo:** 770,- € escluso Iva

*Nelle spese sono incluse: tutto il materiale didattico per la formazione, pranzo, e una cena nella serata del seminario.*

**Iscrizione:** DOEMENS / ARTE-BIER

Tel: +39 339.85.414.98 / Fax: 0541.62.38.63 / [grauvogl@doemens.org](mailto:grauvogl@doemens.org)

*Le iscrizioni sono aperte entro e non oltre 3 settimane prima dell'inizio del seminario.*