

Entscheidender Schlüssel Gärungstechnologie und Hefemanagement

Das Hefemanagement und die Gärungstechnologie sind ein entscheidender Schlüssel für die Bierqualität und die Geschmacksstabilität des Bieres. In diesem Kompaktseminar werden unterschiedliche Themenbereiche der komplexen Zusammenhänge praxisorientiert behandelt. Das Ziel dieses Seminars liegt in einem besseren Verständnis der Zusammenhänge und einer Hilfestellung bei der Optimierung der Gär-, Reifungs- und Lagerkellertechnologie sowie dem Erörtern der Möglichkeiten für die Erstellung eines für den Betrieb maßgeschneiderten Hefemanagements.

Termin: 18. bis 19. Oktober 2018

Seminarleitung: Dr. Michael Zepf

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter in Brauereien, die Ihr Wissen im Bereich der Gärungstechnologie und des Hefemanagements vertiefen möchten

Donnerstag, 18. Oktober 2018 *Beginn: 9:00 Uhr*

9:00 Begrüßung

9:20 - 10:00 Aufklärung der Gärung

Seit 9.000 Jahren verwendet und erst seit 150 Jahren aufgeklärt. Über den spannenden Streit zwischen Chemikern und Biologen

10:00 - 12:00 Hefephysiologie

Erst wenn man weiß wie die Hefe „tickt“ versteht man warum sie so unterschiedliche Aromen ins Bier „zaubern“ kann

12:00 - 13:00 Verkostung: Sensorische Auswirkung verschiedener Hefestämme

Hefearten und Bierstile

13:00 - 13:45 Mittagessen

13:45 - 15:00 Die Vielfalt der Hefestämme

Die Hefebank als Faktor der Biervielfalt

15:00 - 15:30 Kaffeepause

15:30 - 17:00 Grundlagen des Hefemanagements

Der Braumeister als „Hefeflüsterer“

ab 18:00 Gemeinsamer Seminarabend auf Einladung der Doemens Academy GmbH

Freitag, 19. Oktober 2018 *Ende ca 15:30 Uhr*

8:00 - 10:30 Gärführung – Bildung Gärungsnebenprodukte

Unter welchen Bedingungen produziert die Hefe welche Aromen?

10:30 - 11:30 Verkostung: Einfluss der Flaschengärung auf die Sensorik des Bieres

Die Flaschengärung als nahezu ungenutztes Potential zur Produktdifferenzierung

11:30 - 12:15 Weißwurstessen

12:15 - 13:30 Gärführung und verschiedene Verfahren zur Reifung und Lagerung

Im Gär- und Lagerkeller der Brauerei liegt der Schlüssel zum ausgezeichneten Bier

13:30 - 15:00 Hefetechnologie und Stabilität des Bierflavours

Frisches Bier ist gutes Bier – und die Hefe hilft, dass es so frisch bleibt

15:00 Abschlussdiskussion und Ausgabe der Zertifikate

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 590,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausenverpflegung sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html.

Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

Gärungstechnologie und Hefemanagement (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

- Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen).
- Ich wünsche vegetarisches Essen Ich wünsche veganes Essen

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift

