

Международный  
Исследовательский Центр  
**«Пиво и напитки  
XXI век»**

12127287 г. Москва,  
ул. Писцовая, 16, стр. 5  
тел/факс: 8-495-685-13-84, 685-22-61



ПИВО И НАПИТКИ XXI ВЕК

[beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)

International  
Research Center  
**«Beer and beverage  
XXI century»**

16/5 Pistsovaya Street, Moscow  
Federation of Russia 127287  
Tel/fax: 8-495-685-22-61, 685-13-84

## ШКОЛА ДЕГУСТАТОРА

**19-21 апреля 2017г.**

**«Проверка сенсорной способности.**

**Влияние качества сырья, параметров процесса и  
санитарии производства на органолептический профиль пива.**

**Ознакомление со стандартами вкуса и аромата»**

*(практический семинар с использованием стандартов вкуса и аромата  
компаний «Flavor Activ» и «AROXА» (Великобритания))*

В процессе обучения участники семинара ознакомятся и продегустируют пиво с внесенными стандартами, которые характеризуют основные дефекты вкуса и аромата, обсудят технологические аспекты и причины возникновения данных дефектов:

- ✓ связанных с качеством сырья, используемого для производства пива
- ✓ связанных с процессом приготовления пивного сула
- ✓ возникающих в процессе брожения, дображивания и выдержки
- ✓ возникающих в пиве в результате инфицирования производства, в результате окислительных процессов

Полученные знания, позволят своевременно выявлять без лабораторных анализов, технологические проблемы качества пива.

Участники с высокими сенсорными способностями будут включены в резерв профессиональной дегустационной комиссии конкурса «ГОРДОСТЬ ПИВОВАРА»

**Прошедшим обучение выдаются Свидетельства об участии в семинаре.**

*Количество слушателей в 1 группе – 6 -12 человек.*

*Участие одного представителя в семинаре-дегустации – 30 000 руб.*

*Для членов НСППиН (Союза) – скидка 15%*

**Место проведения в Москве:** - ул. Писцовая д.16 стр.5

- Учебный Центр «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»

**Форма Заявки – скачать...**