

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



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

e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)

**Программа семинара:**

**«Технология приготовления кваса и натуральных напитков брожения  
(медовуха, сбитень, сидр)».**

**09 - 11 марта 2016г.**

*Докладчики к.б.н. Исаева Валерия Сергеевна, зам.генерального директора по микробиологической работе ООО "МИЦ "Пиво и напитки XXI век", Иванова Татьяна Владимировна – зав.технологическим отделом, Тартаковская Инна Эммануиловна – технолог - стандартизатор.*

**Первый день**

**11.00**

- Нормативная и законодательная база для производства кваса и натуральных напитков брожения, госрегулирование производства слабоалкогольных натуральных напитков брожения.
- Сырье, используемое для приготовления кваса. Возможности расширения ассортимента квасов.
- Микроорганизмы, используемые при производстве кваса.
- Технология приготовления кваса.

**Второй день**

**10.00**

- Технология приготовления медовых напитков (медовуха, сбитень).
- Технология приготовления сидра.

**Третий день**

**10.00**

- Оборудование для производства кваса, медовых напитков (медовуха, сбитень) и сидра.
- Санитария производства кваса, медовухи, сбитня, сидра.

Семинар будет проводиться в МИЦ «Пиво и напитки XXI век» по адресу:  
г. Москва, ул. Писцовая, д. 16, стр. 5.

**Стоимость участия в семинаре: 25 000 руб. (НДС не облагается).**  
**Стоимость бронирования гостиницы: 1 000 руб. (НДС не облагается).**

По вопросу участия в семинаре обращаться по телефонам: (495) 685-13-84, 685-22-61, 518-04-83  
по электронной почте e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)