

Programma Conferenza CRAFT BEER ITALY - Mercoledì 27 Marzo 2019

Orario	Sala 1 - Orange	Sala 2 - Turquoise
09:30	APERTURA DELL'EVENTO	
09:45	CERIMONIA DI APERTURA DELLA CONFERENZA	
10:30	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
11:00	<p><i>Sessione 1 - Orange</i> MALTO E ALTRI CEREALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una buona macinatura del malto - come sfruttare al meglio le qualità del tuo malto e trasmetterle nelle tue birre <i>Relatore: Axel Jany, Weyermann® Specialty Malts</i> 	<p><i>Sessione 1 - Turquoise</i> IMBOTTIGLIAMENTO E INLATTINAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inlattamento per birrifici artigianali: possibile anche con piccole quantità <i>Relatore: VLB Berlin</i> • Imbottigliamento conto terzi – un'opportunità per i piccoli birrifici <i>Relatore: VLB Berlin</i>
12:00	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
13:30	<p><i>Sessione 2 - Orange</i> LIEVITO E FERMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentazione primaria, maturazione e lagering: – Cosa accade e come influenzare il processo? <i>Relatore: Dr. Deniz Bilge, VLB Berlin</i> • Gli enzimi nella birrificazione <i>Relatore: Gian Maria Ricciardi, Lallemand Brewing Inc</i> • Lambic: l'anello mancante tra la birra e il vino <i>Relatore: Lorenzo Dabove - Kuaska</i> 	<p><i>Sessione 2 - Turquoise</i> CONTROLLO QUALITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllo qualità nel microbirrificio: analisi e strumenti <i>Relatore: Pietro di Pilato, Brewfist</i> • Innovazioni nel processo di produzione, arricchimento e standardizzazione dei mosti da birra <i>Relatore: Armando Vicari, Savi Laboratori & Service Srl</i> • Valutazione sensoriale della birra – un metodo semplice ed economico di controllo della qualità <i>Relatore: Doemens</i>
15:00	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
15:30	<p><i>Sessione 3 - Orange</i> LIEVITO E FERMENTAZIONE - PARTE 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione del lievito per piccoli e grandi birrifici <i>Relatore: Dr. Deniz Bilge, VLB Berlin</i> • Rifermentazione in bottiglia e in lattina <i>Relatore: Doemens</i> • Titolo in via di definizione <i>Relatore: Fermentis - Division of S.I. Lesaffre</i> 	<p><i>Sessione 3 - Turquoise</i> ETICHETTATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il packaging è potere: etichetta come strumento di neuromarketing <i>Relatore: Chiara Tomasi, Arconvert Spa</i> • Etichettatura e trasparenza per una corretta informazione ai consumatori di birra <i>Relatore: Unionbirrai</i>
17:00	Campionato Italiano dei Beer Sommelier Doemens – La Finale – NEL PADIGLIONE	
	PROGRAMMA SERALE: PUB CRAWLING	

Programma Conferenza CRAFT BEER ITALY – Giovedì 28 Marzo 2019

Orario	Sala 1 - Orange	Sala 2 - Turquoise
09:30	APERTURA DELL'EVENTO	
09:45	<p><i>Sessione 1 - Orange</i> TAVOLA ROTONDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tavola Rotonda con Unionbirrai: titolo in via di definizione 	<p><i>Sessione 1 - Turquoise</i> SALA COTTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ossidazione a caldo in sala cottura <i>Relatore: Ing. Davide Zingarelli, Simatec Srl</i>
10:30	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
11:00	<p><i>Sessione 2 - Orange</i> LA BIRRA ARTIGIANALE ALL'ESTERO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una Collaboration Brew italo-americana • Esperienze di un birraio artigianale americano • Craft Brewing: un'esperienza belga 	<p><i>Sessione 2 - Turquoise</i> CHIAREZZA DELLA BIRRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiarificazione della birra – approfondimento sull'applicazione e le caratteristiche di diatomite, filtrazione tangenziale e centrifughe <i>Relatore: Dr. Deniz Bilge, VLB Berlin</i> • Stabilità colloidale: cause della torbidità e soluzioni <i>Relatore: VLB Berlin</i> • Pentair: titolo in via di definizione <i>Speaker: Pentair</i>
12:30	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
14:00	Premiazione Best Craft Beer Label NEL PADIGLIONE	
15:00	<p><i>Sessione 3 - Orange</i> OPPORTUNITÀ PER AUMENTARE I PROFITTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Birre analcoliche – possibili anche per i birrifici artigianali <i>Relatore: Doemens</i> • Ottimizzare il processo brassicolo: esperienza pratica di casi studio <i>Relatore: Dr Stefan Castritius, BEERTEC Ingenieurgesellschaft mbH</i> 	<p><i>Sessione 3 - Turquoise</i> LUPPOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuovi prodotti del luppolo • Come il dry hopping influenza le caratteristiche della birra <i>Relatore: Sandro Cocuzza, Hopsteiner</i> • La coltivazione del luppolo in Italia <i>Relatore: Unionbirrai</i>
16:30	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
17:00	<p><i>Sessione 4 - Orange</i> TRATTAMENTO ACQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trattamento acque per birrifici 	<p><i>Sessione 4 - Turquoise</i> LUPPOLO – PARTE 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • La correlazione tra il lievito e il luppolo – quale lievito scegliere per esaltare l'aroma del luppolo <i>Relatore: Doemens</i>