

SAVI LABORATORI & SERVICE ESPORRÀ E PARTECIPERÀ AL CRAFT BEER ITALY 2019

Savi Laboratori & Service sarà tra i protagonisti di Craft Beer Italy 2019, evento fieristico e formativo che si terrà a Milano il prossimo 27 e 28 Marzo 2019.

Scopo della partecipazione di SAVI Laboratori & Service al Crafts Beer Italy 2019 è quello di proporsi ai birrifici che hanno spesso il compito non semplice della gestione dei **controlli della materia prima e del prodotto finito**. Inoltre, la ricerca di prodotti innovativi che porta all'utilizzo di materie prime sempre più variegata, ad accostamenti di aromi e spezie ed alla ricerca di nuove tecnologie di produzione, rendono necessario lo **svolgimento di controlli analitici sempre più complessi e di spessore**.

Il servizio che **Savi Laboratori & Service** propone ai birrifici, non solo vuole mirare all'ottemperanza delle normative vigenti, ma anche favorire il settore della **ricerca e sviluppo** in termini di **tecnologia alimentare**, al quale l'attività analitica può dare un sostanzioso supporto. Anche al fine di raggiungere tale scopo **Savi Laboratori & Service** si avvale di una collaborazione formalizzata con i **Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente del D.I.S.A.A. - Università degli Studi di Milano**.

Savi Laboratori & Service nell'ambito del programma delle conferenze di Craft Beer Italy 2019 presenterà un lavoro dal titolo "**Innovazioni nel processo di produzione, arricchimento e standardizzazione dei mosti da birra**".

Tale lavoro metterà in luce i termini di adozione di nuovi processi non convenzionali di produzione dei mosti e le caratteristiche chimico-analitiche dei semilavorati che condizionano in modo determinante la qualità finale derivabile dall'adozione di questi nuovi processi.

Per saperne di più venite a seguire il nostro intervento il 27 Marzo alle ore 14.00.

