

Bierflavors – Erkennen, verstehen und bewerten

Termin: 09.-10. Juni 2016

Seminarleiter: Dr. Wolfgang Stempf

Der Gesamt-Geschmackseindruck von Bier wird beeinflusst von einer Vielzahl sehr unterschiedlicher Aromakomponenten. Die einzelnen Aromastoffe können erwünscht sein, wenn sie das Gesamtaroma positiv beeinflussen, sie können aber auch unerwünscht sein. In diesem Fall werden sie als Off-Flavor-Komponenten bezeichnet und es gilt herauszufinden, durch welche Prozesse sie ins Bier ge-

langt sind bzw. sich darin entwickelt haben. Das Seminar gibt Auskunft über die Einflussfaktoren, die Flavor-Prozesse begünstigen bzw. unterdrücken. In mehreren Verkostungsrunden werden eine ganze Reihe unterschiedlicher Flavors verkostet und praktisch geübt und die Hintergründe des Vorhandenseins diverser Flavoreindrücke herausgearbeitet und diskutiert.

Donnerstag, 09. Juni 2016

9:00 Begrüßung

9:15 - 11:00 Welche Flavorkomponenten wirken sich positiv auf den Geschmack von Bier aus und wie lassen sich diese fördern?

Verkostung: sensorischer Vergleich versch. schwefelhaltiger Aromakomponenten in Bier

11:00 - 11:15 Pause

11:15 - 13:00 Welche sensorischen Auswirkungen bewirken Flavorkomponenten in unterschiedlichen Bierstilen?

Verkostung: sensorischer Vergleich fruchtiger Aromakomponenten in versch. Bierstilen

13:00 - 14:00 Mittagessen

14:00 - 16:00 Wie erkennt man Off-Flavors sicher und welche Maßnahmen können getroffen werden, um Off-Flavors in Bier zu vermeiden?

Verkostung: Erkennen und Zuordnen typischer Off-Flavor-Komponenten in Bier

16:00 - 16:15 Pause

16:15 - 17:30 Welche Einflüsse üben Rohstoffe und Brautechnologie auf das Aroma von Bier aus?

Verkostung: Triangeltests mit Zuordnung ausgewählter Bier-Flavors

danach Besuch im Tap-House

Freitag, 10. Juni 2016

9:00 - 11:00 Bieralterung – Entstehung von positiven und negativen Aromakomponenten in Abhängigkeit vom Bierstil

Verkostung: Unterscheidung positiver und negativer Alterungskomponenten in verschiedenen Bierstilen

11:00 - 11:15 Pause

11:15 - 11:59 Wie kann es zum sensorischen Super-Gau kommen und wie kann man darauf reagieren?

Verkostung: erdig, modrig, faulig, jauchartig, fischig, erbrochen, käsig und andere obligat negative Aromaerscheinungen in Bier

11:59 - 13:00 Weißwurstfrühstück

13:00 - 15:00 Verschiedene Aromakomponenten können sehr ähnliche sensorische Eindrücke hervorrufen und trotzdem sehr unterschiedliche Ursachen haben

Verkostung: sensorische Unterscheidung sensorisch ähnlicher Aromakomponenten

15:00 Abschlussdiskussion

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 580,- (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.

16-14 Bierflavors – Erkennen, verstehen und bewerten

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).

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

