

Bierflavours – Erkennen, verstehen und bewerten

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-Flavour-Komponenten bezeichnet und es gilt herauszufinden, durch welche Prozesse sie ins Bier gelangt sind bzw. sich darin entwickelt haben. Das Seminar gibt Auskunft über die Einflussfaktoren, die Flavour-Prozesse begünstigen bzw. unterdrücken. In mehreren Verkostungsrunden werden eine ganze Reihe unterschiedlicher Flavours verkostet und praktisch geübt und die Hintergründe des Vorhandenseins diverser Flavour-eindrücke herausgearbeitet und diskutiert.

Termin: 12. bis 13. September 2019
Seminarleitung: Dr. Wolfgang Stempf
Zielgruppe: Biersommeliers, Bierinteressierte, Bierenthusiasten

Donnerstag, 12. September 2019

9:00	Begrüßung
9:15 - 11:00	Welche Flavourkomponenten 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 Flavourkomponenten in unterschiedlichen Bierstilen? Verkostung: sensorischer Vergleich fruchtiger Aromakomponenten in versch. Bierstilen
13:00 - 14:00	Mittagessen
14:00 - 16:00	Wie erkennt man Off-Flavours sicher und welche Maßnahmen können getroffen werden, um Off-Flavours in Bier zu vermeiden? Verkostung: Erkennen und Zuordnen typischer Off-Flavour-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-Flavours
danach	Besuch im Tap-House

Freitag, 13. September 2019

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

€ 620,- (zzgl. gesetzlicher MwSt.)

€ 570,- für alle Candidates des Institute of Masters of Beer (ohne gesetzlicher MwSt.)

einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken 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.

Bierflavours – Erkennen, verstehen und bewerten (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

- Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen)
- Ich wünsche vegetarisches Essen Ich wünsche veganes Essen

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

