

Sensorischer Eindruck erwünscht?

Bierflavours – erkennen, verstehen und bewerten

Der Gesamt-Geschmackseindruck von Bier wird beeinflusst von einer Vielzahl 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 Flavourprozesse begünstigen bzw. unterdrücken. In mehreren Verkostungsrunden werden eine Reihe unterschiedlicher Flavours verkostet und praktisch geübt und die Hintergründe des Vorhandenseins diverser Flavoureindrücke herausgearbeitet und diskutiert.

Termin: 10. bis 11. September 2020

Seminarleitung: **Julia Bär**
Studium Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der TU München mit anschließender Promotion. Nach vier Jahren Tätigkeit als Sensorik Expertin am Lehrstuhl für Brau- und Getränke-technologie in Weihenstephan unterstützt Julia Bär das Team der Doemens Genussakademie in der sensorischen Ausbildung angehender Braumeister und Biersommeliers.

Zielgruppe: Biersommeliers, Bierinteressierte, Bierenthusiasten, Braumeister

Donnerstag, 10. September *Beginn 9:00 Uhr*

- **Welche Flavourkomponenten wirken sich positiv bzw. negativ auf den Gesamteindruck von Bier aus?**
Verkostung: Sensorischer Vergleich schwefeliger Aromakomponenten in Bier
- **Wie wirken sich Flavours in unterschiedlichen Bierstilen aus?**
Verkostung: • Sensorischer Vergleich fruchtiger Aromakomponenten in Bier
• Fruchtige Aromakomponenten in unterschiedlichen Bierstilen
- **Wie können Off-Flavours in Bier sicher identifiziert werden?**
Verkostung: Erkennen und Beurteilen ausgewählter Flavoureindrücke in Bier
- **Welchen Einfluss haben Rohstoffe und Brautechnologie auf das Aromaprofil?**
Verkostung: Triangeltest zur Bestimmung der Empfindlichkeit ausgewählter Flavour

Anschließend Seminarabend auf Einladung der Doemens Academy GmbH

Freitag, 11. September *Ende 15:00 Uhr*

- **Sensorische Veränderung im Verlauf der Bieralterung**
Verkostung: Erkennen und Beschreiben typischer Alterungsflavours in Bier
- **Entstehung positiver bzw. negativer Alterungskomponenten in Bier**
Verkostung: Bewertung von Alterungskomponenten in Abhängigkeit des Bierstils
- **Verschiedene Aromakomponenten mit ähnlichen sensorischen Eindrücken, aber unterschiedlichen Ursachen**
Verkostung: Sensorischer Vergleich von unterschiedlichen Aromakomponenten mit ähnlich ausgeprägtem Flavoureindruck
- **Wie kann es zum sensorischen Super-GAU kommen und wie kann man darauf reagieren?**
Verkostung: Erkennen und Zuordnen obligater Off-Flavour-Komponenten in Bier

Abschlussdiskussion und Verabschiedung der Teilnehmer

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: doemens.org

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter **doemens.org/agb**. 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 **doemens.org/agb**. 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
- Bitte senden Sie mir zukünftig den Doemens Newsletter mit aktuellen Informationen zu.

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

