

## Quarta-feira – 13/03/2019

**Palestra: Cerveja artesanal americana: atualizações e tendências da Brewers Association**

**Horário:** 19h30

**Palestrante:** Bob Pease

**Valor:** gratuita

**Local:** Eisenbahn Biergarten

**Palestra: Aplicação da Ressonância de Spin Eletrônico – ESR – no envelhecimento da cerveja**

O frescor da cerveja é afetado pela produção de off flavours que configuram envelhecimento. Estudar a produção de radicais livres durante todo o processo de fabricação da cerveja permite monitoramento dos processos, dos procedimentos, da variabilidade de processo para processo, e da variabilidade de lote para lote. O resultado final é o controle da produção, minimizando inconsistências sensoriais, e aumentando o tempo de prateleira.

**Horário:** 21h

**Participantes:** Leandro Fedele

**Valor:** R\$ 35,00 + taxas

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

---

## Quinta-feira – 14/03/2019

**Seminário Técnico**

**Início:** 13h – 17h

**Valor:** R\$ 100,00 + taxas

**Local:** **Escola Superior de Cerveja e Malte** – Rua Elsbeth Feddersen, 72 – Salto do Norte, Blumenau – SC

- **Palestra:** Cervejas ácidas complexas no Brasil

O cervejeiro e "blendeiro", Diego Simão Rzatki, falará sobre a produção de cervejas ácidas complexas em sua experiência a frente da Cervejaria Cozalinda. Um plano geral para quem ainda tem medo sobre como produzir cervejas ácidas complexas, um guia para cervejeiros profissionais e caseiros.

**Palestrante:** Diego Simão Rzatki

- **Palestra:** Técnicas de acidificação do mosto

Revisão das principais técnicas de acidificação do mosto para produção de cervejas ácidas com enfoque no uso de malte ácido

**Palestrante:** Marcos Odebrecht

- **Palestra:** Lúpulo no país das maravilhas

Um dos quatro elementos na produção de cerveja é o lúpulo, responsável por equilibrar a bebida e fornecer maior longevidade. A única forma de obtê-lo é por meio da importação, porém, esse cenário vem se alterando com o início de cultivares nacionais. Quer saber mais sobre este tema? Então faça parte dessa palestra e entenda como se encontra o cenário do cultivo nacional do lúpulo.

**Palestrante:** Duan Ceola

### **Palestra: Práticas de Equipamentos de Brewpub**

- Equipamentos para brewpub
- Flexibilidade/custo, single vessel, single vessel com fervura e whirlpool auxiliar, tribloco simples
- Equipamento com chama direta, com melhor controle de mostura - válvula posicionadora auto-ajustável
- Brewpub com whirlpool

**Horário:** 19h30

**Palestrante:** Walter Borelli

**Valor:** R\$ 35,00 + taxas

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

### **Palestra: Leis e decretos brasileiros para cervejas: o que e como declarar corretamente nos rótulos**

Resumo das legislações vigentes para rotulagem de cervejas no Brasil, Análise de casos práticos; equívocos mais recorrentes nos dizeres de rotulagem. Dicas operacionais para os cervejeiros mitigarem riscos regulatórios.

**Horário:** 21h

**Palestrante:** Rubens Mattos

**Valor:** R\$ 35,00 + taxas

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

---

## **Sexta-feira – 15/03/2019**

### **Palestra: O uso de maltes caramelados e torrados em cervejas "mais leves"**

#### **Palestra em inglês com tradução pausada**

Como isso afeta o sabor e a drincabilidade. Estilos de cerveja, receitas, exemplos, aplicações, taxas de dosagem, benefícios e armadilhas serão discutidos durante a palestra.

**Horário:** 13h

**Palestrante:** Axel Jany (Weyermann®)

**Valor:** gratuita

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

### **Palestra: Quão bons são os pellets de lúpulos de safras passadas**

#### **Palestra em espanhol com tradução pausada**

Explanação detalhada sobre a evolução dos conhecimentos sobre o processo oxidativo do lúpulo, evolução na cadeira refrigerada e acondicionamentos. Apresentação de estudos detalhados sobre oxidação de lúpulo e seus efeitos na cerveja.

**Horário:** 15h

**Palestrante:** Carlos Ruiz

**Valor:** gratuita

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

### **Debate: Tendências do Mercado Cervejeiro**

**Horário:** 17h

**Participantes:** Carlo Bressiani (moderador), Carlos Muller, Daniel Wolff, Rubens Deeke, Gabriela Muller, Carlo Lapolli e Eli Junior

**Valor:** R\$ 35,00 + taxas

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

### **Palestra: Homebrewing: paixão em estado líquido no laboratório da espontaneidade**

Um bate-papo sobre a história, filosofia e princípios da arte de ser um homebrewer, o grande motor de criatividade desse mercado. Aos iniciantes, uma luz no fim do túnel; aos experientes, motivos para se orgulhar. Não é um curso vai ensinar a você como fazer cerveja em casa, mas podem ter certeza de que vão sair querendo colocar malte e lúpulo em todos os lugares depois disso.

**Horário:** 19h30

**Palestrante:** Leonardo Sewald

**Valor:** R\$ 35,00 + taxas

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

### **Palestra: Cerveja Tcheca**

História da cerveja tcheca, seu diferencial, sabor e características, origem do nome da cerveja mais vendida no mundo - Pilsen; história da cerveja do Budweis (Ceske Budejovice), matérias primas e tecnologias.

**Horário:** 21h

**Palestrante:** Borivoj Minar

**Valor:** gratuita

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

=====

## **Sábado – 16/03/2019**

**Palestra: Lallemand**

**Horário:** 15h

**Palestrante:** Mariano Tissone

**Valor:** gratuita

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

**Palestra: A influência do ambiente no consumo e venda de cervejas em bares e brewpubs**

Quando o consumidor entra em um bar para um happy hour ou para se divertir e beber com os amigos, o que ele espera do espaço? Como a iluminação, as cores, a decoração ou a música influenciam no seu consumo ou na experiência final que ele terá ao final da noite?

**Horário:** 17h

**Palestrante:** Fernanda Bressiani

**Valor:** R\$ 35,00 + taxas

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo

**Palestra: Qualidade no parâmetro do cervejeiro caseiro**

A palestra irá abordar a qualidade no parâmetro caseiro: tudo que for mensurado pode ser controlado, medidas, pesos, temperaturas e higiene.

**Horário:** 19h30

**Palestrante:** Bruno Vegini

**Valor:** R\$ 35,00 + taxas

**Local:** Sala de palestras do Festival Brasileiro da Cerveja – 2º andar, Pavilhão 2 da Vila Germânica - Anexo à Secretaria Municipal de Turismo