

MET MEDEWERKING VAN

Brouwerij De Brabandere
met Brewmaster's Selection

Brouwerij De Halve Maan

Hogeschool Gent

Krones

ProcAT-Centec

Steinfurth-Rycobel

Universiteit Gent



Hogeschool Gent - Campus Schoonmeersen
Gebouw D - auditorium D (D1.28)

Openbaar vervoer of te voet:

Vanaf het station Gent-Sint-Pieters ongeveer vijf minuten wandelen in de Voskenslaan of tram 1 richting Flanders Expo nemen. De eerstvolgende halte 'HoGent' is toegang 4 van de Campus Schoonmeersen.

Opgelet nieuw parkeerbeleid op Campus Schoonmeersen!

Met de wagen vanaf E40: parking 'Gent-Sint-Pieters'
Op de E40 afrit 14 (R4 - Expo) nemen en volgen tot de volgende rotonde. Daar afrit Zelzate nemen. Op de brug over de Ringvaart links houden. Op de volgende rotonde richting station doorrijden via de Valentin Vaerwyckweg naar de nieuwe ondergrondse betaalparking 'Gent-Sint-Pieters'.
(GPS coördinaten inrit Parking: 51.036135; 3.704544 - Gent Sint-Denijslaan)

De parking ligt op wandelafstand van de campus.

Koninklijke Oud-Studentenbond
Fermentatio vzw



STUDIEDAG
BROUWERIJ - MOUTERIJ
Vrijdag 1 december 2017

SYMPOSIUM
BREWING - MALTING
Friday, December 1th, 2017

Hogeschool Gent – Universiteit Gent
Campus Schoonmeersen
Gebouw D – auditorium D
Valentin Vaerwyckweg 1 - Gent

Mevrouw
Mijnheer

Wij nodigen U vriendelijk uit voor de traditionele studiedag van de Koninklijke Oud-Studentenbond Fermentatio op vrijdag 1 december 2017 in het auditorium D op campus Schoonmeersen - gebouw D, Valentin Vaerwyckweg 1 te Gent.

Deelnameprijs

lid	€ 60
niet-lid	€ 85
gepensioneerde	€ 45
oud-student AUGent (2014-2017)/werkzoekende	€ 45
voordrachten zonder lunch	€ 50

Per lidmaatschap één deelnemer aan ledentarief!

Inschrijving door storting op rekening van de Kon. Oud-Studentenbond Fermentatio (IBAN: BE36 7370 0726 9181 BIC/SWIFT: KREDBEBB **met vermelding van de naam van elke deelnemer!**) en terugsturen van de inschrijvingskaart of mailen naar info@fermentatio.be of via www.fermentatio.be vóór 21 november 2017.

Bij annulatie na 25 november is het volledige inschrijvingsbedrag verschuldigd.

Madam
Sir

We have the pleasure to invite you to the symposium on malting and brewing organized by the alumni association Koninklijke Oud-Studentenbond Fermentatio on Friday December 1st 2017 in the auditorium D on campus Schoonmeersen – Building D, Valentin Vaerwyckweg 1 in Ghent.

The registration fee

member	€ 60
non-member	€ 85
retired/applicant	€ 45
young alumni AUGent (2014-2017)	€ 45
lectures without lunch	€ 50

Per membership only one registration at member rate is allowed!

Payment by bank transfer to the account of Kon. Oud-Studentenbond Fermentatio (IBAN: BE36 7370 0726 9181 BIC/SWIFT: KREDBEBB, **Please mention the name of each participant!**) and send us the registration form by e-mail info@fermentatio.be or register via www.fermentatio.be before November 21st 2017.

After November 25th, cancellations will not receive a refund.

The lectures will be presented in the language in which they are described in the program.

PROGRAMMA

08.30 Verwelkoming

08.45 Begroeting door Marc Strubbe

09.00 Wild and Spontaneous – Main characteristics of *Brettanomyces bruxellensis* yeasts

Sam Crauwels, KULeuven

Brettanomyces bruxellensis plays an intriguing role in fermented beverages: crucial in (some) beer, unwanted in (most) wine. Recent research showed that the phenotypic behaviour of the yeast is strongly dependent on the strain and fermentation medium.

09.30 Degassing of beer before measurement

Wolfgang Kalthoff, Steinfurth Mess-Systeme

The presentation will introduce the brand new, innovative lab scale de-carbonation system of Steinfurth (LDC). The automatic and high efficient LDC concept is designed to de-carbonate beverages without loss of volatile components like alcohol or aroma.

09.50 Improved dealcoholization process of beer and its market potential

Martin Jörg, Centec

The thermal Centec DeAlcoTec beer dealcoholization process will be explained and compared to other technologies, followed by a short overview about the history, development, actual situation and a forecast of the AFB market.

10.10 Dynafill – Filling and capping with one and the same unit

Johannes Plankl, Kronos

As fast as no other system. Filling and capping is done in one sole functional unit – and that within less than five seconds. With good reason, one can claim that the concept of Dynafill revolutionises beer filling.

10.30 The transformation of old tradition – a novel brewhouse concept

Tobias Becher, ZIEMANN HOLVRIEKA

The novel brewing process divides the brewhouse tasks into subprocesses, which are treated individually and, by combining partial flows, finally completed in an optimal way. Hence, shorter process times and higher yields can be achieved.

11.00 Pauze

12.00 Dry hopping in a nutshell

Christina Schönberger, Joh. Barth & Sohn

Dry hopping is a rediscovered art in brewing technologies. What are the possibilities? What mean the different parameters for the resulting hop aroma and flavour in the beer?

12.30 The influence of dark and roasted malt on the flavor stability of beer

Frank-Jürgen Methner, TU Berlin

Besides oxygen, iron and temperature also reductones have a major influence on flavor stability of beer. Especially dark and roasted malt varieties contain more free iron as well as more reductones. Both factors will be discussed in the presentation.

13.00 Industriële productie van glutenvrije moutbieren: een koud kunstje?

Anneleen Decloedt, Hogeschool Gent en Universiteit Gent

Glutenvrij zit in de lift en dat geldt ook voor glutenvrije bieren. Afgelopen jaar werden reeds zesmaal zoveel nieuwe glutenvrije bieren gelanceerd als in 2010. Maar hoe kunnen glutenvrije moutbieren gebrouwen worden en wanneer is glutenvrij nu echt glutenvrij?

13.25 Bekendmaking winnaars 'Brouwquiz'

13.45 Netwerklunch in 'De Foyer'

Inlichtingen – Information

Dana Vanderputten

dana.vanderputten@hogent.be

Mob. +32 477 58 33 19

Fax +32 50 31 01 6