

Международный  
Исследовательский Центр  
**«Пиво и напитки  
XXI век»**

12127287 г. Москва,  
ул. Писцовая, 16, стр. 5  
тел/факс: 8-495-685-13-84, 685-22-61



**ПИВО И НАПИТКИ XXI ВЕК**

[beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)

International  
Research Center  
**«Beer and beverage  
XXI century»**

16/5 Pistsovaya Street, Moscow  
Federation of Russia 127287  
Tel/fax: 8-495-685-22-61, 685-13-84

## ШКОЛА ДЕГУСТАТОРА

### «Проверка сенсорной способности.

#### Ознакомление со стандартами вкуса и аромата»

*(однодневный практический семинар с использованием стандартов вкуса и аромата компаний «Flavor Activ» и «AROXА» (Великобритания))*

- ✓ Открытие семинара, представление участников семинара.
- ✓ Краткое введение в сенсорный анализ.
- ✓ Проверка сенсорной способности слушателей (безопасные водные растворы и пиво).

#### Ознакомление с классификацией вкуса и аромата пива и стандартами

- ✓ Стандартная терминология, используемая для оценки вкуса и аромата пива.

#### Практическая часть

- ✓ Стандарты (дефекты) вкуса и аромата пива, связанные с качеством сырья, используемого для производства пива.
- ✓ Стандарты (дефекты) вкуса и аромата пива, связанные с процессом приготовления пивного сусла.
- ✓ Стандарты (дефекты) вкуса и аромата пива, возникающие в процессе брожения, дображивания и выдержки.
- ✓ Дефекты вкуса и аромата пива, возникающие в пиве в результате инфицирования производства, в результате окислительных процессов.
- ✓ Оценка результатов обучения (контрольные тесты).
- ✓ Ответы на вопросы, дискуссия.

**Прошедшим обучение выдаются Свидетельства об участии в семинаре.**

*Количество слушателей в 1 группе - 10-12 человек.*

*Участие одного представителя в семинаре-дегустации – 10 000 руб.*

**Место проведения в Москве:** - ул. Писцовая д.16 стр.5

- Учебный Центр «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»

**В других городах РФ и СНГ:** - по согласованию.

**Форма Заявки**