



FERMENTIS
ACADEMY

Aluminé, Neuquén, Argentina
11 de noviembre de 2019

Programa Técnico

Hora	Temas	Disertante
8:30 - 9:00	Registro y café de bienvenida	
9:00 - 9:15	Palabras de bienvenida-Introducción Fermentis Academy	Stéphane Meulemans
9:15 - 9:45	Las levaduras - Fundamentos de la fermentación	Diego Perrotta
9:45 - 10:15	Taxonomía y diversidad de las levaduras – Nuevos horizontes	Marcelo Cerdán
10:15 - 10:30	Coffe break	
10:30 - 12:00	Diversidad de las levaduras para cerveza	Marcelo Cerdán
12:00 - 13:00	Almuerzo	
13:00 - 14:00	Gerenciamiento de las levaduras en las cervecerías	Diego Perrotta
14:00 - 15:30	Calidad de las levaduras	Marcelo Cerdán
15:30 - 15:45	Coffee break	
15:45- 16:30	Tests de la aplicación Fermentis – Parte I. Buscando la mejor levadura para una NEIPA	Patrick Zanello
16:30 - 17:30	Tests de la aplicación Fermentis – Parte II. Expresión de aromas y sabores en diferentes condiciones fermentación	Patrick Zanello
17:00	Cierre	