



Corso BarthHaas Hop Flavorist 5

Ora è il momento di andare al sodo: nel quinto corso presso al Campus della BarthHaas a Norimberga, potrai mettere alla prova le tue conoscenze e competenze. Ma l'esame teorico e sensoriale è solo una parte del corso finale: Con l'aiuto del nostro software sensoriale e di campioni di aroma e amaro ad intensità graduata, determineremo i valori della tua soglia di percezione e creeremo il tuo profilo di assaggiatore. Dopo aver superato l'esame e aver ricevuto il tuo profilo degustativo, sarai un vero Hop Flavorist Master!

Contenuto del Corso:

- Esame teorico e sensoriale
- Determinazione dei valori di soglia individuali di aroma e amaro
- Creazione di un profilo dell'assaggiatore

Date & Orari:

06.02.2024 dalle ore 09:00 alle ore 17:00

07.02.2024 dalle ore 09:00 alle ore 16:00

Relatori:

Dott.ssa. Christina Schönberger, Sig. Stefan Grauvogl

La Dott.ssa Schönberger è uno dei massimi esperti sensoriali dell'industria birraria internazionale. Ha fatto il suo dottorato sugli aromi non volatili nelle birre a bassa fermentazione e ha scritto numerose pubblicazioni scientifiche e capitoli di libri sull'analisi sensoriale del luppolo e della birra.

Lavora in BarthHaas dal 2005 ed insieme a Georg Drexler, dirige il dipartimento "Brewing Solutions", che si occupa di consulenza tecnica per i birrifici. La dottoressa Schönberger è stata determinante nello sviluppo di "Hopsessed", lo schema BarthHaas per l'analisi sensoriale dell'aroma di luppolo. È anche co-fondatrice della HopsAcademy, che dal 2011 offre seminari per birrai e appassionati di luppolo e birra in tutto il mondo. Dal 2018, è anche responsabile della "Concept Brewery", un birrificio pilota all'interno del Campus BarthHaas. La Dottoressa è coadiuvata da Stefan Grauvogl di Arte-Bier /Doemens Italia



Benefit:

Riceverai un pacchetto sapientemente confezionato con, tra le altre cose:

- Vari campioni per la determinazione della soglia di percezione
- Blocco e penna BarthHaas
- Ruota degli aromi
- Bevanda del BarthHaas Campus
- Materiale del corso in PDF
- Diploma Hop Flavourist BarthHaas al termine del corso
- **1 Credit point nel percorso IMB**

Lingua del Corso:

- **Italiano**

Prezzo:

- € 820,00 (+ applicazione IVA 19% tedesca per soggetti privati)
- € 770,00 per tutti Candidates del Institute of Masters of Beer

Luogo:

BarthHaas
Freiligrath Straße 7-9
D-90482 Nürnberg

E' bene sapere che:

Per partecipare al corso "Hop Flavourist 5" è necessario aver terminato con successo le parti 1-4. Il termine ultimo per la registrazione è 20 giorni prima del seminario, i posti sono limitati.

Iscrizioni

- Direttamente su email: gioieni@arte-bier.de