



Mantera supreme seaside
Сочи, пгт. Сириус,
проспект Олимпийский, 36/1



24-25 сентября 2025
Сбор гостей: 08:30
Окончание: 19:00



24 сентября 2025

Программа «Технологи»

08:30-09:00	РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ		
09:00-09:10	ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО, ОТКРЫТИЕ ФОРУМА		
09:10-09:30	Динамика и перспективы рынка пива и пивоваренного сырья 2025-2026: - динамика отрасли и сегментация российского рынка пива; - обзор рынка пивоваренного ячменя, солода и хмеля урожая 2025	ДМИТРИЙ МОРОЗОВ Управляющий ООО «Грейнрус»	
09:30-10:10	Sour kettle. Технология и подбор продуцентов - подбор лактобактерий, в зависимости от условий и задач; - технология закисления; - как не заразить производство.	ЕЛЕНА ТЮКИНА Главный редактор RealBrew директор по производству ООО «Красный Пивовар» (Knightberg™, Force of Gravity™, Пивздрав™)	
10:10-11:00	Физиологические и технологические особенности лагерных штаммов дрожжей. Получение чистого профиля пива. Новый штамм для интенсификации хмелевых ароматов лагеров. - как и чем улучшить лагерное пиво; расширить линейку, улучшить качество продукта? - понимание и знание разнообразных штаммов дрожжей и тонкостей работы позволяет избежать дефектов и создать уникальную разнообразную линейку лагерных сортов.	ВИТАЛИЙ МОТОРИН технический консультант Fermentis в РФ и Беларуси.	
11:00-11:30	КОФЕ-БРЕЙК		
11:30-12:15	Техническое регулирование на защите интересов российских производителей пива. Перспективы принятия нового ГОСТ Р «Пиво. Общие технические условия». - главные итоги работы над новым ГОСТом - методы контроля готовой продукции - способы производства пива и новые возможности развития	ДАНИИЛ БРИМАН Председатель совета Союза пивоваров России; Генеральный директор ООО «Суздальский пивовар»	
12:15-13:00 дегустация	Пивные напитки - будущее, которое с нами навсегда: как новое поколение меняет мир пива: - тенденции к расширению ассортимента и поиск новых вкусовых решений; - новое прочтение классических Beermix-ов, SaurALE-ей и HARD лимонадов с использованием сокодержащих основ;	ДМИТРИЙ КИКВИДЗЕ заместитель директора по пивобезалкогольной отрасли СООО Ароматик, Беларусь.	
13:00-14:00	ОБЕД		
14:00-15:00	Как ИИ изменяет бизнес, без магии, только практика: - искусственный интеллект (ИИ) и машинное обучение (ML) - что это такое и как работает; - внедрение ИИ-технологий на производствах, плюсы и минусы; - как нейросеть помогают специалистам в их повседневных задачах.	ВЛАДИМИР НИКУЛИН эксперт по AI в школе управления Сколково (Москва) ; управляющий директор по технорискам в СБЕРе; ML- евангелист	
15:00-15:30	Влияние каучуков и полимеров на органолептические показатели пива, на примере промышленных рукавов и соединительной арматуры - техническое описание и ключевые моменты при закупке шлангов; - производственные и отраслевые стандарты; - примеры в использовании; проблемы и их решения.	ДМИТРИЙ КИЖАПКИН Заместитель директора по продажам ООО "Дфильтр"	
15:30-16:00	Безкизельгуровая мембранная фильтрация пива: - реалии времени и технический прогресс - принципы работы и технологические гарантии - возможности применения как для крафтовых производств, так и для больших заводов	ВЯЧЕСЛАВ ПЬЯНЗОВ руководитель направления пиво и напитки компании ООО «Процессный Инжиниринг»	
16:00-16:30	КОФЕ-БРЕЙК		
16:30-17:10	Федеральный реестр производителей пива и пивных напитков, сидра, пуаре и медовухи: - основные изменения в законодательстве - итоги прохождения проверок и основные нарушения, в том числе связанные с технологическим оборудованием	ДМИТРИЙ ЯКОВЛЕВ консультант в сфере алкогольного рынка	
17:10-17:50	ЕГАИС и Честный знак. Государственные информационные системы в алкогольной отрасли: - основные ошибки и проблемы ЕГАИС ; подсистема «ФРАП» - расхождение данных в ЕГАИС и Честный знак ; подтверждения РАТК; - агрегация пива	ИВАН НИКОЛАЕВ консультант в сфере алкогольного рынка, ООО "НеваКод"	
17:50-18:30 дегустация	Как сварить в России премиальные сорта пива, на примере «GUINNESS» ? Российский крафт против ирландского оригинала!: - технология и особенности использования сырья; - система карбонизации и создание «лавиного эффекта»; - работа с новой культурой потребления продукта	МИХАИЛ ЕРШОВ Главный пивовар ООО «Московская пивоваренная компания»	
18:30-19:00	СВОБОДНОЕ ВРЕМЯ		
19:00-23:00	ЮБИЛЕЙНЫЙ ГАЛА УЖИН		

Внимание! Организатор оставляет за собой право скорректировать программу конференции.
А также мероприятия могут быть перемещены или заменены, исходя из актуальной политической ситуации



Mantera supreme seaside
Сочи, пгт. Сириус,
проспект Олимпийский, 36/1



24-25 сентября 2025
Сбор гостей: 08:30
Окончание: 19:00



25 сентября 2025

Программа «Технологи»

09:30-10:00	КОФЕ-БРЕЙК		
10:00-10:30	Интеграция азотных станций на пивных производствах в целях оптимизации затрат на углекислый газ: - снижение зависимости от поставщиков углекислого газа методы контроля готовой продукции - способы снижения себестоимости продукции	ПЕТР ФОМИН технический директор ООО "Дфильтр"	
10:30-11:00	Розлив в алюминиевую банку. Технологическое превосходство: полная защита от главных врагов – кислорода и света. - тренды и инновации в конструкции банки и технологии розлива; - операционная гибкость и скорость переналадки – ключевое конкурентное преимущество; - маркетинговая универсальность и расширение сценариев потребления; - проблемы производителей и их решение.	ВЛАДИМИР БЕЛОВ руководитель проектов Brew Canning System (BCS)	
11:00-11:40 дегустация	Безалкогольное пиво 2.0: технологии в ответ на запрос потребителей, а не наоборот: - практический опыт запуска и развития производства безалкогольного пива: какие технологии работают, какие не работают и почему - как меняется поведение потребителей в этой категории и как оно влияет на технологические решения - от затирания и брожения до стабилизации - почему безалкогольное пиво - это не просто «пиво без алкоголя», а отдельная философия производства, вкуса и позиционирования.	СЕРГЕЙ КИРЯСОВ основатель Zero Point – первой в России безалкогольной пивоварни.	
11:40-12:00	КОФЕ-БРЕЙК		
12:00-13:30	Стабилизация пива: выбор пивовара - проблемы сегодняшнего дня в отношении стабильности пива; - обзор препаратов для стабилизации пива и их влияние на качество продукта; - технология достижения необходимых сроков годности пива; - выбор схемы стабилизации и индивидуальный подход к решению вопроса; - процесс стабилизации на практике.	ЛЮБОВЬ КУДРЯВЦЕВА руководитель отдела "Пиво" ЗАО "Фильтрмедиа"	
13:30-14:30	ОБЕД		
14:30-16:00	Принцип брендинга: - ценности, потребности, инсайты; - как бренду рассказать о себе и запомниться?	НИКОЛАЙ СОУСТИН профессор практики департамент маркетинга Высшей школе бизнеса НИУ ВШЭ (Москва); ведущий эксперт B2C и B2B маркетинга	
16:00-16:30	Как сделать пиво лучше и избежать ошибок? Практические советы пивоварам: - влияние состава воды на этапах варки и брожения пива; - как устранить при производстве пива проблемы, связанные с качеством сырья; - дефекты пива на стадии брожения и методы их решения.	СЕРГЕЙ МАТВЕЕВ пивовар-технолог ООО «Грейнрус»	
16:30-17:00	Отраслевые стандарты качества пивоваренных дрожжей. Ключевые показатели и методы их достижения. Инновационные отраслевые стандарты, которые меняют представление о чистоте пивоваренных дрожжей и обеспечивают непревзойденное качество продукта	ВИТАЛИЙ МОТОРИН технический консультант Fermentis в РФ и Беларуси.	
17:00-19:00	ЗАКРЫТИЕ ФОРУМА, ФУРШЕТ		

Внимание! Организатор оставляет за собой право скорректировать программу конференции.
А также мероприятия могут быть перемещены или заменены, исходя из актуальной политической ситуации