

# Семинар «Ассоциация с сидром. С чего начать? Шаг 1»

27 марта 2024 года  
Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

Организаторы – Национальная ассоциация традиционного Сидра (НАПТС) и журнал RealBrew

Модератор – Александр Казаков, председатель НАПТС

| Время       | Тема   | Докладчик  |
|-------------|--|--|
| 9:00-9:30   | Регистрация, кофе-брейк  |  |
| 9:30-9:40   | Вступительное слово  | <b>Александр Казаков</b> , председатель НАПТС<br><b>Елена Тюкина</b> ,<br>главный редактор журнала RealBrew  |
| 9:40-10:20  | <i>Сидровые или сидропригодные сорта яблок. С чего начать.</i>                               | <b>Ольга Ефремова</b> , сомелье, плодовод,<br>соучредитель Сидродельни «Трубачеевка»   |
| 10:20-11:00 | <i>Обзор видов прессов и оценка эффективности</i>  | <b>Юрий Скачко</b> , основатель компании «Феролл»  |
| 11:00-11:40 | <i>Трансформации компонентного состава яблочного сока в сидр</i>                             | <b>Анастасия Ширшова</b> , научный сотрудник Научного центра «Виноделие» Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», канд. техн. наук |
| 11:40-12:40 | <i>Процессы производства в сидроделии</i>  | <b>Максим Брехт</b> , основатель «Сидры Максима Брехта»  |
| 12:40-13:20 | <i>Обзор дрожжей для сидра, режимы брожения</i>  | <b>Виталий Моторин</b> , консультант, представитель компании по производству дрожжей Fermentis   |
| 13:20-14:00 | <i>Способы обработки сидра и сохранение физико-химической и микробиологической стойкости</i> | <b>Егорова Олеся Сергеевна</b> , научный сотрудник ВНИИПБиВП - филиал ФГБНУ «ФНЦ Пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН   |
| 14:00-14:30 | Обед   |  |
| 14:30-15:30 | Участие в панельной дискуссии «Рынок сидра: от зарождения до взросления»                     |  |
| 15:30-16:15 | <i>Санитария на сидродельне. Мойка и дезинфекция</i>   | <b>Илья Селивон</b> , основатель сидродельни Juicefer (г. Старая Русса), сооснователь сидродельни Applehead (г. Великий Новгород)  |
| 16:15-16:55 | <i>Виды и стили сидров</i>   | <b>Ольга Негур</b> , соосновательница WE Cidreria  |
| 16:55-17:35 | <i>Путь от гаражного до промышленного сидроделия</i>   | <b>Алексей Белецкий</b> , сооснователь «Токсовской Сидрерии»   |

**18.00** - Централизованная экскурсия-дегустация на сидрерию Rebel Apple на заказном автобусе  
**Важно!** После экскурсии слушатели добираются до места проживания самостоятельно

**Стоимость участия составляет 15 тыс. руб. Цена не включает НДС.**

В стоимость участия входит прослушивание лекций, раздаточный материал, кофе-брейки, трансфер на экскурсию, экскурсия-дегустация на Rebel Apple.

**Контактная информация по вопросам участия:**

**Юлия Голубева**

**Тел. +7 (964) 390-39-85**

**E-mail: [manager@realbrew.ru](mailto:manager@realbrew.ru)**

**REALBREW BeviTec**

