



# International Workshop on Brewing Yeasts

20-21<sup>st</sup> November 2021 - Bariloche, PATAGONIA, ARGENTINA

HS SABADO/ SATURDAY	PRESENTADOR/ PRESENTER	TITLE	TITULO
8:30 - 8:45	<u>Libkind, D.</u>	OPENING CEREMONY	CEREMONIA DE APERTURA
8:45 - 9:10	<u>Verstrepen, K.</u>	LINKING BEER CHEMISTRY TO AROMA USING MACHINE LEARNING	VINCULAR LA QUÍMICA DE LA CERVEZA CON EL AROMA MEDIANTE EL APRENDIZAJE AUTOMÁTICO
9:10 - 9:30	<u>Preiss, R.</u>	KVEIK: GENOMIC AND PHENOTYPIC CHARACTERIZATION OF TRADITIONAL NORWEGIAN BREWING YEASTS	KVEIK: CARACTERIZACIÓN GENÓMICA Y FENOTÍPICA DE LEVADURAS TRADICIONALES NORUEGAS
9:30 - 9:50	Piraine, R.E.; Leite, F.P.L.; <u>Bochman, M.</u>	MIXED CULTURE METAGENOMICS OF THE MICROBES MAKING SOUR BEER	METAGENÓMICA EN CULTIVOS MIXTOS DE CERVEZA ÁCIDA
9:50 - 10:10	<u>Carlsen, S.</u>	<i>PICHIA KLUYVERI</i> FOR PRODUCTION OF ALCOHOL FREE BEER - A TRUE BREWING SOLUTION	<i>PICHIA KLUYVERI</i> PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA SIN ALCOHOL: UNA VERDADERA SOLUCIÓN APROVECHAMIENTO DE LEVADURAS
10:10 - 10:30	<u>Krogerus K.</u> ; <u>Eerikäinen R.</u> ; <u>Aisala H.</u> ; <u>Gibson B.</u>	REPURPOSING BREWERY CONTAMINANT YEAST AS PRODUCTION STRAINS FOR LOW-ALCOHOL BEER FERMENTATION	CONTAMINANTES DE CERVECERÍA PARA LA FERMENTACIÓN DE CERVEZA CON BAJO CONTENIDO DE ALCOHOL
<b>COFFEE</b>			
11:00 - 11:20	<u>Ludwing, D.</u>	BEST PRACTICES OF <i>S. CEREVISIAE</i> PROPAGATION FOR BEER PRODUCTION	PRÁCTICAS MEJORADAS PARA LA PROPAGACIÓN DE <i>S. CEREVISIAE</i> EN LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA
11:20 - 11:40	<u>Janssens, P.</u>	HOP THIOLS RELEASE IN BEER BY SAFALE™ YEASTS	LIBERACIÓN DE TIOLES DEL LÚPULO EN LA CERVEZA POR LEVADURAS SAFALE™
11:40 - 12:00	<u>Burns, L.</u>	ENHANCING BIOTRANSFORMATION WITH MODERN GENE EDITING APPROACHES	POTENCIANDO LA BIOTRANSFORMACIÓN CON ENFOQUES MODERNOS DE EDICIÓN DE GENES
12:00 - 12:20	<u>Faria-Oliveira, F.</u> <u>O</u>	DELICIOUS LEFTOVERS: VALORIZATION OF YEAST PRODUCTION SIDE-STREAMS INTO TASTY FOOD	VALORIZACIÓN DE LAS CORRIENTES SECUNDARIAS DE LA PRODUCCIÓN DE LEVADURA EN ALIMENTOS SABROSOS
12:20 - 12:30	<u>Bruzone, C.</u>	PRESENTATION OF THE NEW VERSION OF THE <a href="http://MICROBREW.AR">MICROBREW.AR</a> APP	PRESENTACION DE LA NUEVA VERSIÓN DE LA APP <a href="http://MICROBREW.AR">MICROBREW.AR</a>
<b>ALMUERZO/ LUNCH</b>			



# International Workshop on Brewing Yeasts

20-21<sup>st</sup> November 2021 - Bariloche, PATAGONIA, ARGENTINA

HS SABADO/ SATURDAY	PRESENTADOR/ PRESENTER	TITLE	TITULO
14:00 - 14:30	<u>Dunham</u> , M.	MUTANT BEER: WATCHING YEAST EVOLVE IN REAL TIME IN THE BREWERY	CERVEZA MUTANTE: OBSERVANDO LA EVOLUCIÓN DE LA LEVADURA EN TIEMPO REAL EN LA CERVECERÍA
14:30 - 14:55	<u>Cadez</u> , N.	ADAPTIVE EVOLUTION AT GENOMIC AND PHENOTYPIC LEVEL OF THE LAGER STRAIN W34/70 AFTER 30 REPITCHINGS	EVOLUCIÓN ADAPTATIVA A NIVEL GENÓMICO Y FENOTÍPICO DE LA CEPA LAGER W34/70 DESPUÉS DE 30 REUTILIZACIONES
14:55 - 15:10	<u>Eizaguirre</u> JI; Moliné M.; Bellora N.; Libkind D.	IMPROVEMENT ON BREWING YEASTS: EXPERIMENTAL EVOLUTION ON <i>SACCHAROMYCES EUBAYANUS</i>	MEJORAMIENTO DE LEVADURAS CERVECERAS: EVOLUCIÓN EXPERIMENTAL EN <i>SACCHAROMYCES EUBAYANUS</i>
15:10 - 15:30	<u>Molinet</u> J.; Nespolo R.; Cubillos F. A.	GENERATION AND CHARACTERIZATION OF NEW LAGER YEAST HYBRIDS FROM CHILEAN WILD ISOLATES OF <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> AND <i>SACCHAROMYCES EUBAYANUS</i>	GENERACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE NUEVAS LEVADURAS HÍBRIDAS LAGER A PARTIR DE AISLADOS SILVESTRES CHILENOS DE <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> Y <i>SACCHAROMYCES EUBAYANUS</i>
15:30 - 15:50	<u>Turgeon</u> , Z.	CREATION AND CHARACTERIZATION OF A NON-DIASTATIC SAISON YEAST USING NON-GMO BREEDING TECHNIQUES: LalBrew® FARMHOUSE	CREACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE UNA LEVADURA SAISON NO DIASTÁTICA UTILIZANDO TÉCNICAS NO TRANSGÉNICAS: LALBREW® FARMHOUSE
15:50 - 16:10	<u>Christiansen</u> , R.	BREWING WITH SAKE KASU, AN EXPERIMENT IN USING SAKE PRESSED YEAST AND BACTERIA TO MAKE BEER.	PREPARACIÓN CON SAKE KASU, UN EXPERIMENTO EN EL USO DE LEVADURA Y BACTERIAS PRENSADAS CON SAKE PARA HACER CERVEZA
16:10- 16:30	<u>Carreras</u> , M.	FILTERING YEAST AND OTHER THINGS FROM BEER: QUALITY AND EFFICIENCY	FILTRANDO LEVADURAS Y OTRAS COSAS DE LA CERVEZA: CALIDAD Y EFICIENCIA
<b>BEER BREAK</b>			
17:00 – 17:25	<u>Hittinger</u> , C.	WHAT MAKES A LAGER YEAST? THE GENETICS AND GENOMICS OF KEY TRAITS	¿QUÉ HACE A UNA LEVADURA LAGER? LA GENÉTICA Y GENÓMICA DE LOS RASGOS CLAVE
17:25 – 17:45	<u>Libkind</u> , D.	LESSONS AND LEARNINGS FROM A DECADE WITH <i>S. EUBAYANUS</i>	LECCIONES Y APRENDIZAJES DE UNA DÉCADA CON <i>SACCHAROMYCES EUBAYANUS</i>



# International Workshop on Brewing Yeasts

20-21<sup>st</sup> November 2021 - Bariloche, PATAGONIA, ARGENTINA

17:45 - 18:05	<u>Cubillos, F.</u>	GENETIC IMPROVEMENT OF NATIVE <i>S. EUBAYANUS</i> STRAINS FOR AN EFFICIENT FERMENTATION PERFORMANCE	MEJORAMIENTO GENÉTICO DE CEPAS NATIVAS DE <i>S. EUBAYANUS</i> PARA FERMENTACIÓN DE CERVEZA
18:05 - 18:30	Latorre M., <u>Ranalli</u> N., Libkind D., Santos V.	LETHALITY PARAMETERS OF SPOILAGE MICROORGANISMS FOUND IN PATAGONIAN CRAFT BEERS RELEVANT FOR THE PATEURIZATION PROCESS	DETERMINACION DE PARAMETROS DE LETALIDAD MICROBIANA DE MICROORGANISMOS CONTAMINANTES EN CERVEZA ARTESANAL RELEVANTES PARA EL PROCESO DE PASTEURIZACION

HS DOMINGO/ SUNDAY	PRESENTADOR/ PRESENTER	TITLE	TITULO
9:00 - 9:30	<u>Hutzler, M.</u>	YEAST HUNTING IN EUROPE AND THE BREWING POTENTIAL	A LA CAZA DE LEVADURAS EN EUROPA Y SU POTENCIAL PARA PRODUCIR CERVEZA
9:30 - 9:50	<u>Daute, M.</u>	NON-SACCHAROMYCES YEASTS FOR WHISKY FERMENTATIONS	LEVADURAS NO- SACHAROMICETICAS PARA LA FERMENTACIÓN DE WHISKY
9:55 - 10:15	<u>Yurkov, A.</u>	WILD BREWING YEASTS: REGULATORY ASPECTS, ADEQUATE CONSERVATION AND THE ROLE OF CULTURE COLLECTIONS	USO DE LEVADURAS SALVAJES EN CERVEZA: ASPECTOS REGULATORIOS, CONSERVACION ADECUADA Y EL ROL DE LAS COLECCIONES DE CULTIVO
10:15 - 10:35	Simbaña J., Portero P., <u>Carvajal Barriga</u> E.J.	WILD ECUADORIAN <i>SACCHAROMYCES</i> <i>CEREVISIAE</i> STRAINS AND THEIR POTENTIAL IN THE MALT-BASED BEVERAGES INDUSTRY	CEPAS SALVAJES DE <i>SACCHAROMYCES</i> <i>CEREVISIAE</i> DE ECUADOR Y SU POTENCIAL EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS EN BASE DE MALTA
10:35 - 11:00	<u>Gonzalez Flores, M.</u>	YEAST BIOTECHNOLOGY TO IMPROVE THE QUALITY OF PATAGONIAN CIDERS	BIOTECNOLOGÍA DE LEVADURAS PARA MEJORAR LA CALIDAD DE SIDRAS PATAGÓNICAS
<b>COFFEE</b>			
11:30 - 13:00		<b>E-POSTERS (3 SESIONES SIMULTANEAS/ 3 SIMULTANEOUS SESSIONS)</b>	
14:30 - 19:30		<b>BREWERIES &amp; MORE TOUR (INCLUDED)</b>	
20:00 - 22:00		<b>CLOSING CEREMONY &amp; BEERFEST (INCLUDED)</b>	



# International Workshop on Brewing Yeasts

20-21<sup>st</sup> November 2021 - Bariloche, PATAGONIA, ARGENTINA

## E-POSTERS

SESSION 1	AUTHORS/AUTORES	TITLE	TITULO
S11W1	<u>Parra Lara</u> L. A., Acosta D. F., Terranova D., Marino Orejuela C., Ramírez Castrillon M.	YEASTS WITH A BEER PROFILE ISOLATED FROM THE FLORA OF UNIVERSIDAD SANTIAGO DE CALI, COLOMBIA	LEVADURAS CON PERFIL CERVECERO AISLADAS DE LA FLORA DE LA UNIVERSIDAD SANTIAGO DE CALI, COLOMBIA
S11W2	<u>Vega-Macaya</u> , F.; Mardones W.; Cubillos, F.A	MEJORAMIENTO GENÉTICO DE CEPAS NATIVAS DE <i>S. EUBAYANUS</i> PARA FERMENTACIÓN DE CERVEZA	GENETIC IMPROVEMENT OF NATIVE STRAINS OF <i>S. EUBAYANUS</i> FOR BEER FERMENTATION
S11W19	<u>Piraine</u> , R. E. A.; Nickens, D. G.; Sun, D. J.; Leite, F. Pereira Leivas; <u>Bochman</u> , M.L.	ISOLATION OF WILD YEASTS FROM OLYMPIC NATIONAL PARK AND CHARACTERIZATION OF <i>MONILIELLA MEGACHILENSIS</i> ONP131 FOR BEER FERMENTATION	AISLAMIENTO DE LEVADURAS SALVAJES DEL PARQUE NACIONAL OLÍMPICO Y CARACTERIZACIÓN DE <i>MONILIELLA MEGACHILENSIS</i> ONP131 PARA FERMENTACIÓN DE CERVEZA
S11W4	<u>Piquard</u> , PA.	IMPACT OF IMPLEMENTATION OF YEAST REUSING PROGRAM OVER QUALITY IN OUR BREWERY	IMPACTO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE REUTILIZACIÓN DE LEVADURAS SOBRE LA CALIDAD EN NUESTRA PLANTA
S11W5	<u>Bruzone</u> M.C; Burini J.A.; Wesley S.; Castellani H.; Libkind D.	PRODUCTION OF ETHANOL IN NORTHERN PATAGONIA FOR USE IN THE PREPARATION AND LOCAL SUPPLY OF SANITIZANTS	PRODUCCIÓN DE ALCOHOL ETÍLICO EN PATAGONIA NORTE PARA USO EN LA ELABORACIÓN Y PROVISIÓN LOCAL DE SANITIZANTES
S11W33	<u>Burini</u> J., Libkind D.	<i>S. EUBAYANUS</i> AND STRATEGIES FOR ITS APPLICATION IN THE BREWING INDUSTRY	<i>S. EUBAYANUS</i> Y LAS ESTRATEGIAS PARA SU APLICACIÓN EN EL SECTOR CERVECERO
S11W2	<u>Mengoni</u> H.; Legisa D.	BLIND TASTING ON SINGLE HOPPED BEERS: FINDING CORRELATIONS BETWEEN HOP CATALOGS AND REAL HOPPY CHARACTER IN BEER	CERVEZAS MONOLUPULADAS A CIEGAS: EN BÚSQUEDA DE CORRELACIONES ENTRE EL CATÁLOGO Y LA REALIDAD
Q&A	<b>QUESTIONS AND ANSWERS / PREGUNTAS Y RESPUESTAS</b>		
S11W6	<u>Bertoli</u> C.; Bruzone C.; Burini J.; Eizaguirre J.I.; Libkind D.	BREWSCOPIO.AR: A TOOL FOR YEAST CELLS COUNTING	BREWSCOPIO.AR: UNA HERRAMIENTA PARA RECuento DE LEVADURAS
S11W7	<u>Schinca</u> C.; Ares G.; Medina K.	NON-CONVENTIONAL NATIVE YEAST FOR CRAFT BEER PRODUCTION	LEVADURAS NATIVAS NO TRADICIONALES PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZAS ARTESANALES
S11W8	<u>Tome</u> M., Libkind D., Čadež N.	<i>HANSENIASPORA</i> YEASTS, THE SECRET BIO-FLAVOURING AGENT- A CASE OF SCREENING FOR BREWING POTENTIAL	LEVADURAS <i>HANSENIASPORA</i> , LOS AGENTES SECRETOS DE BIOFLAVORING, UN CASO DE RELEVAMIENTO DE POTENCIAL CERVECERO



# International Workshop on Brewing Yeasts

20-21<sup>st</sup> November 2021 - Bariloche, PATAGONIA, ARGENTINA

<b>S1IW9</b>	<u>Lohrmann</u> J.; Bruzone M. C.; Libkind F. D.; Burini A. J.; Moliné M.	CHARACTERIZATION OF PATAGONIAN NON-CONVENTIONAL YEAST FOR THE PRODUCTION OF WHISKY WITH NOVEL SENSORY CHARACTERISTICS	CARACTERIZACIÓN DE LEVADURAS NO CONVENCIONALES DE LA PATAGONIA PARA LA PRODUCCIÓN DE WHISKY CON CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DISTINTIVAS
<b>S1IW10</b>	<u>Sampaolesi</u> S; Pérez Trávez L.; Pérez Torrado R.; Querol A.	POTENTIAL OF NON-CONVENTIONAL YEASTS IN THE PRODUCTION OF LOW ALCOHOL BEERS	EL POTENCIAL DE LEVADURAS NO CONVENCIONALES PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZAS CON BAJO CONTENIDO DE ALCOHOL
<b>S1IW12</b>	<u>Sonets</u> I., Ivanova V., Vasiliev P., Ulianov S., Solovyev M., Tyakht A.	HI-C AIDED RECONSTRUCTION AND COMPARATIVE GENOMIC ANALYSIS OF <i>BRETTANOMYCES/DEKKERA BRUXELLENSIS</i> YEAST ISOLATED FROM BARREL-AGED WILD SOUR ALE	RECONSTRUCCIÓN ASISTIDA POR HI-C Y ANÁLISIS GENÓMICO COMPARATIVO DE LEVADURA <i>BRETTANOMYCES/DEKKERA BRUXELLENSIS</i> AISLADA DE WILD SOUR ALE ENVEJECIDA EN BARRIL
<b>Q&amp;A</b>	<b>QUESTIONS AND ANSWERS / PREGUNTAS Y RESPUESTAS</b>		

<b>SESIÓN 2</b>	<b>AUTORES/AUTHORS</b>	<b>TITLE</b>	<b>TITULO</b>
<b>S2IW12</b>	<u>Antuña</u> C.; Libkind D.; Álvarez L.	<i>SACCHAROMYCES EUBAYANUS</i> IN BREAD FERMENTATION	<i>SACCHAROMYCES EUBAYANUS</i> EN LA FERMENTACIÓN DE PANIFICADOS
<b>S2IW13</b>	<u>Gonzalez Flores</u> M.; Vera-Macaya D.; Delfino V.; Rodriguez M. E.; Lopes C.	<i>SACCHAROMYCES EUBAYANUS</i> ASSOCIATED WITH FERMENTATIVE ENVIRONMENTS REVEALS A DIFFERENT ADAPTIVE SCENARIO IN PATAGONIA	<i>SACCHAROMYCES EUBAYANUS</i> ASOCIADA CON AMBIENTE EL FERMENTATIVO REVELA UN ESCENARIO ADAPTATIVO DIFERENTE EN LA PATAGONIA
<b>S2IW14</b>	Antuña C.; Libkind D.; Álvarez L.	YEAST CHARACTERIZATION IN BREAD DOUGH FERMENTATION	CARACTERIZACIÓN DE LEVADURAS EN PANIFICADOS
<b>S2IW15</b>	<u>Peyrot</u> D., Martin V.	PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF TEA-BASED FERMENTED BEVERAGES, KOMBUCHA. SELECTION OF NATIVE YEAST FOR USE.	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE BEBIDAS FERMENTADAS A BASE DE TÉ, KOMBUCHA. SELECCIÓN DE LEVADURAS NATIVAS PARA SU UTILIZACIÓN
<b>S2IW16</b>	<u>Meiners</u> L.; Cavanna M.;	USING EXOGENOUS ENZYMES TO BOOST BIOTRANSFORMATION	USO DE ENZIMAS EXÓGENAS PARA FOMENTAR LA BIOTRANSFORMACIÓN
<b>Q&amp;A</b>	<b>QUESTIONS AND ANSWERS / PREGUNTAS Y RESPUESTAS</b>		
<b>S2IW17</b>	<u>González</u> N.; Acevedo L.; Medina K.	PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL STABILITY OF URUGUAYAN CRAFT BEERS: PRELIMINARY RESULTS	ESTABILIDAD FÍSICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE CERVEZAS ARTESANALES URUGUAYAS: RESULTADOS PRELIMINARES
<b>S2IW18</b>	<u>Lataza Rovaletti</u> M., Bianchi A., Benítez E.I	BREWERY CONTAMINANTS. QUALITY INDICATORS	MICROORGANISMOS INDICADORES DE CALIDAD EN PLANTAS ELABORADORAS DE CERVEZA ARTESANAL



# International Workshop on Brewing Yeasts

20-21<sup>st</sup> November 2021 - Bariloche, PATAGONIA, ARGENTINA

<b>S2IW20</b>	<u>de Garcia</u> V.; Rodriguez M. E.; Lopes C.	CONTAMINANTS YEASTS IN CIDERS FROM PATAGONIA ARGENTINA	LEVADURAS CONTAMINANTES EN SIDRAS DE LA PATAGONIA ARGENTINA
<b>S2IW21</b>	Duhourq I.; <u>Eizaguirre</u> J.I.; Bruzone C.; Aguilar P.	INCIDENCE OF SPOILAGE MICROORGANISMS IN CRAFT BEER FROM CABA AND GBA	INCIDENCIA DE MICROORGANISMOS CONTAMINANTES EN CERVEZAS ARTESANALES DE CABA Y GBA
<b>S2IW22</b>	<u>Latorre</u> M; Hutzler M; Michel M; Zarnkow M; Jacob F; Libkind D.	GENETIC AND PHENOTYPIC CHARACTERIZATION OF WILD SACCHAROMYCES CEREVISIAE ISOLATED FROM SPOILED PATAGONIAN BEERS	CARACTERIZACIÓN GENÉTICA Y FENOTÍPICA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE SALVAJES AISLADAS DE CERVEZAS CONTAMINADAS DE LA PATAGONIA ANDINA
<b>S2IW23</b>	<u>Zarnkow</u> M.; Liu N., Hans S., Jacob F., Hutzler M.	MICROBIOLOGICAL STATUS OF YEAST PROPAGATION PLANTS AND WORT ACIDIFICATION PLANTS	ESTADO MICROBIOLÓGICO DE LAS PLANTAS DE PROPAGACIÓN DE LEVADURA Y DE LAS PLANTAS DE ACIDIFICACIÓN DEL MOSTO
<b>Q&amp;A</b>	<b>PREGUNTAS Y RESPUESTAS / QUESTIONS AND ANSWERS</b>		

<b>SESIÓN 3</b>	<b>AUTORES/AUTHORS</b>	<b>TITLE</b>	<b>TITULO</b>
<b>S3IW23</b>	<u>Caruso</u> A.; Abraham A.G.; Medrano M.	ALTERNATIVE APPLICATION FOR $\beta$ -GLUCANS OBTAINED FROM BEER SPENT YEASTS: BIOLOGICAL ACTIVITY <i>in vitro</i>	APLICACIÓN ALTERNATIVA PARA $\beta$ -GLUCANOS PRESENTES EN PAREDES DE LEVADURAS CERVECERAS: ACTIVIDAD BIOLÓGICA <i>in vitro</i>
<b>S3IW24</b>	<u>Sampaolesi</u> , S.; De Antoni, G.L.	BREWING FERMENTATION RESIDUE AS FEED ADDITIVE WITH POTENTIAL PROBIOTIC EFFECTS	EL RESIDUO DE LEVADURAS DE LA FERMENTACIÓN CERVECERA COMO ADITIVO EN ALIMENTACIÓN ANIMAL CON POTENCIAL PROBIÓTICO
<b>S3IW25</b>	<u>Ansaldi</u> , N.; Trochine, A.	LIPID PRODUCTION OF YEASTS GROWING ON THREE DIFFERENT MICROBREWERY SPENT LIQUIDS	PRODUCCIÓN DE LÍPIDOS A PARTIR DE LEVADURAS CRECIENDO EN TRES EFLUENTES DIFERENTES DE MICROCERVECERÍA
<b>S3IW26</b>	<u>Gorordo</u> M.F; Fontanini J.M.; Rodriguez M.E.; Lucca M.E.; Sangorrin M.P.	VALORIZATION OF AGROINDUSTRIAL WASTE FOR THE PRODUCTION OF YEAST BIOMASS WITH APPLICATIONS IN BIOTECHNOLOGY	VALORIZACION DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOMASA DE LEVADURAS CON APLICACIONES EN BIOTECNOLOGÍA
<b>S3IW27</b>	<u>Fontanini</u> J; Gorordo MF; Origone A; Lopes C. Sangorrin M.; Rodriguez ME	OPTIMIZATION OF CHEMICAL PRETREATMENTS OF WASTE FROM THE CIDER INDUSTRY FOR ITS POTENTIAL APPLICATION IN THE PRODCTION OF YEAST BIOMASS	OPTIMIZACIÓN DE PRETRATAMIENTOS QUÍMICOS DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA SIDRERA PARA SU POTENCIAL APLICACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE BIOMASA DE LEVADURAS
<b>Q&amp;A</b>	<b>QUESTIONS AND ANSWERS / PREGUNTAS Y RESPUESTAS</b>		



# International Workshop on Brewing Yeasts

20-21<sup>st</sup> November 2021 - Bariloche, PATAGONIA, ARGENTINA

<b>S3IW28</b>	<u>Loviso C.</u> ; Libkind D.	SYNTHESIS AND REGULATION OF FLAVOR COMPOUNDS DERIVED FROM BREWING YEAST: VICINAL DIKETONES AND ACETALDEHYDE	SINTESIS Y REGULACION DE LOS COMPUESTOS DEL AROMA Y SABOR DERIVADOS DE LA LEVADURA EN CERVEZA: DICETONAS VICINALES Y ACETALDEHIDO
<b>S3IW29</b>	<u>Gómez Pamies L.</u> ; Bianchi M. A.; Benítez E.	PRODUCTION OF WORT FROM HIGH TANNIN CONTENT SORGHUM THROUGH A WHOLE GRAIN EXTRUSION PROCESS	ELABORACIÓN DE MOSTO A PARTIR DE SORGO CON ALTO CONTENIDO DE TANINOS MEDIANTE UN PROCESO DE EXTRUSIÓN DE LOS GRANOS ENTEROS
<b>S3IW30</b>	<u>Bertoli C.</u> ; Bruzone C.; Burini J.; Eizaguirre J.I.; Libkind D.	MICROBREW.AR: DATA ANALYSIS	MICROBREW.AR: ANÁLISIS DE DATOS
<b>S3IW32</b>	<u>Lespinard A.</u> , Ducos M., Libkind D., Santos V.	COMPUTATIONAL FLUID DYNAMICS (CFD) MODELLING OF CRAFT BEER PASTEURIZATION	MODELADO MATEMATICO DEL PROCESO DE PASTEURIZACION DE CERVEZA ARTESANAL UTILIZANDO FLUIDODINAMICA COMPUTACIONAL (CFD)
<b>Q&amp;A</b>	<b>QUESTIONS AND ANSWERS / PREGUNTAS Y RESPUESTAS</b>		