The Alcohol School Concise

Seminário de Bebidas Destiladas

# Guadalajara

## Agenda • Julho 14 - 18, 2025 • Sheraton Guadalajara Expo

*Atualizado em 15 de abril de 2025*

Ethanol Technology Institute

6120 West Douglas Avenue
Milwaukee, WI 53218 USA
800 583-6484 | 414 393-0410
Fax: 414 358-8012
institute@ethanoltech.com
lbds.com

## Equipe - Ethanol Technology Institute


**Graeme Walker, Ph.D, DSc**
Diretor Científico
gwalker@lallemand.com

**Julie St-Laurent**
Gerente do evento
jstlaurent@lallemand.com

**Melody Gunter**
Coordenadora de incrições
mgunter@lallemand.com


## Informações do Hotel

**Sheraton Guadalajara Expo**

Av. Mariano Otero 1510 Rinconada del Sol
45055 Zapopan, Jalisco, Mexico

**Reservas Online**

*Podem ser feitas pelo link:*
***Sheraton Guadalajara Expo***

**Reservas direta ao hotel**

Fone: +52 (0) 333 045 0101
Email: daniela.villanueva@ambridge.com
ou marriottreslink@marriott.com

## Aeroporto

**Guadalajara Airport**
Guadalajara, México (GDL)

## Informação Turística:

visitagdl.com

# Segunda-feira

Julho 14, 2025

| | |
|---|---|
| 07:30 – 8:45 | **REGISTRO E NETWORK CAFÉ** |
| 8:45 – 9:15 | Abertura do evento<br>Justin van Rooyen, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (USA) |
| 9:15 – 9:30 | Introdução à agenda<br>Graeme Walker, Ethanol Technology Institute (Escócia) |
| 9:30 – 10:15 | Indústria Global de Bebidas Destiladas<br>Maryse Bolzon, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (França) |
| 10:15 – 10:45 | **CAFÉ** |
| 10:45 – 11:15 | Produção de destilados de Agave<br>Katia Garza, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (México) |
| 11:15 – 11:45 | Futuro global da Tequila<br>Antonio Garcia, Cámara de la Industria Tequilera |
| 11:45 – 12:00 | **Ônibus – Almoço** |
| 12:00 – 14:00 | **Viagem à destilaria** |
| 14:00 – 16:00 | **Visita à destilaria** |
| 16:00 – 18:00 | **Retorno ao hotel** |

**TARDE LIVRE EM GUADALAJARA**

## SOBRE A DESTILARIA SANTA LUCÍA

**A história desta nobre empresa é de luta, dedicação e amor pela bebida tradicional mexicana por excelência.**
**Suas origens remontam ao ano de 1940, com Don Enrique Guillermo Newton, que começou a comercializar tequila sob o nome de "Tequila especial suprema e única". Em 1943, com o nascimento do Sr. Federico Ernesto Newton, surgiu uma geração familiar interessada em retomar os rumos da empresa de seu pai. Durante a década de 80, a empresa conquistou prestígio no mundo da tequila, com crescimento iminente. Em 1989, o nome da empresa foi oficialmente consolidado como "Tequilera Newton e Hijos SA de CV", que continua com 4 gerações de tradição que buscam conquistar a sociedade com uma boa tequila.**
**O tour mostrará o processo desde a entrada da matéria-prima até o armazenamento/maturação.**

# Terça-Feira

Julho 15, 2025

| | |
|---|---|
| 8:00 – 9:00 | **NETWORK CAFÉ** |
| 9:00 – 9:45 | Agronomia do Agave – Cultivo, colheita e futuro<br>Rodolfo Farías, Diageo (México) |
| 9:45 – 10:30 | Processamento de Agave para Produção de Destilados<br>Miguel Escobar, Bacardí Tequila Cazadores |
| 10:30 – 11:15 | Demais destilados de Agave (Além da Tequila)<br>Rafael Resendiz, Diageo (Mexico) |
| 11:15 – 11:45 | **CAFÉ** |
| 11:45 – 12:30 | Fisiologia das Leveduras (Incluindo o desenvolvimento de congêneres aromáticos)<br>Graeme Walker, Ethanol Technology Institute (Escócia) |
| 12:30 – 13:15 | Seleção de cepas de levedura eficazes para sua matéria-prima<br>Elena Fossati, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Canadá) |
| **13:15 – 14:00** | **ALMOÇO** |
| 14:00 – 14:45 | Pré-tratamento de levedura – Inoculação direta ou propagação<br>Alejandro Aguilar, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (México) |
| 14:45 – 15:30 | Nutrição de leveduras para melhorar as fermentações<br>Maria Nachetova, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Estonia) |
| 15:30 – 16:00 | **CAFÉ** |
| 16:00 – 16:45 | Construindo uma marca global<br>David Santos, Bacardi Tequila Patrón |
| 16:45 – 17:30 | Gerenciamento da fermentação<br>Maryse Bolzon, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (França) |
| 17:30 – 18:30 | Aspectos sensoriais / Características dos destilados de agave<br>Ana Maria Romero, Creativa Sensorial (México) |
| **18:30 – 20:30** | **NETWORKING COCKTAILS TASTING & BUFFET**<br>Junte-se a nós para experimentar tequila e outras bebidas destiladas e compartilhar histórias de sucesso e desafios que nossos colegas participantes enfrentam todos os dias. |

# Quarta-feira

Julho 16, 2025

| | |
|---|---|
| 8:00 – 8:45 | **NETWORK CAFÉ** |
| 8:45 – 9:30 | Leveduras Proprietárias (Únicas de cada destilaria) – Isolamento / Seleção / Benefícios<br>Struan Reid, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Canada) |
| 9:30 – 10:15 | TBD<br>xxx |
| 10:15 – 10:45 | **CAFÉ** |
| 10:45 – 11:30 | Aspectos gerais e otimização da fermentação – Casos práticos<br>José Antonio Marques, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Brasil) |
| 11:30 – 12:15 | Teoria da destilação para produção de bebidas<br>Phil Madson, Madson Global LLC (USA) |
| 12:15 – 13:00 | Solução de problemas na destilação de bebidas destiladas<br>Phil Madson, Madson Global LLC (USA) |
| **13:00 – 14:00** | **ALMOÇO** |
| 14:00 - 14:45 | Destilação para obtenção de componentes de flavor<br>Robert Piggot, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Canadá) |
| 14:45 – 15:30 | Química da maturação (envelhecimento)<br>Robert Fotheringham, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Escócia) |
| 15:30 – 16:00 | **CAFÉ** |
| 16:00 – 18:00 | Uso de microrganismos para ampliação do perfil sensorial (Teoria Sensorial e Avaliação)<br>Elena Fossati, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Canada) |

# Quinta-feira

Julho 17, 2025

| | |
|---|---|
| 8:00 – 9:00 | **NETWORK CAFÉ** |
| 9:00 – 9:45 | Sustentabilidade em destilarias<br>Michael Cody, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (USA) |
| 9:45 – 10:15 | Controle da contaminação na produção de destilados<br>Chris Richards, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (USA) |
| 10:15 – 10:45 | Gestão da Qualidade de bebidas destiladas<br>Robert Fotheringham, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Escócia) |
| 10:45 – 11:15 | **CAFÉ** |
| 11:15 – 11:45 | Efluentes – Tratamentos de águas residuais<br>Luis Ortega, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Canada) |
| 11:45 – 12:15 | Carbamato de etila – Soluções práticas na produção de destilados<br>Robert Fotheringham, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (Escócia) |
| 12:15 – 13:00 | KeyNote Lecture<br>TBD |
| 13:00 – 14:00 | **Encerramento e entrega dos certificados** |
| 14:00 | **FIM DO EVENTO** |

# Sexta

July 18, 2025

**Passeio opcional às plantações de agave e destilaria La Rojeña – José Cuervo – Disponibilidade limitada. Custo adicional de U$S 150,00 por pessoa**

| | |
|---|---|
| 9:00 - | Saída aos ônibus |
| 9:30 - | Viagem a Tequila |
| 11:30 - | Tour pelas plantações de agave - Cultivo & Jima |
| 13:00 - | Tempo Livre em Tequila (Almoço não incluído) |
| 14:30 - | Tour pela Destilería La Rojeña & Cata |
| 17:00 - | Regresso aos ônibus - Hotel |
| 17:30 - | Viagem a Guadalajara |

Ethanol Technology Institute

LALLEMAND DISTILLING

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS