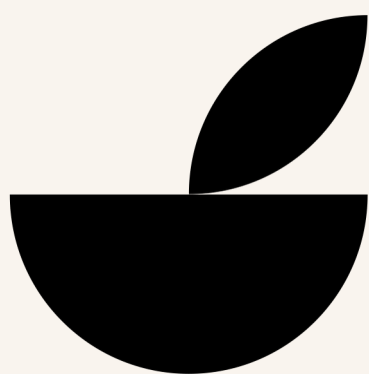




EDITAL INSCRIÇÕES



BRASIL KOMBUCHA CUP 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

UM DOS MAIORES ENCONTROS DE BEBIDAS DA AMÉRICA LATINA.
TODA BRASILIDADE EM AROMAS E SABORES



CONCURSOS

BRASIL CUP

07 A 12 | SETEMBRO 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

O Brasil Kombucha Cup (BKC) é o concurso de kombuchas, dos eventos Brasil Cup, que será realizado juntamente com o congresso cervejeiro Beer Summit (<https://www.beersummit.com.br/>) e operacionalizado pelo Science of Beer Institute (<https://www.scienceofbeer.com.br/>) na cidade de Florianópolis/SC, Brasil.

O principal objetivo do BKC é contribuir com o desenvolvimento da qualidade sensorial das bebidas inscritas por meio da análise e avaliação criteriosa das amostras recebidas, de forma ética e responsável.

Todo o material presente neste documento está protegido por direitos autorais e propriedade intelectual. É estritamente proibida a reprodução, cópia ou distribuição de qualquer texto, imagem ou conteúdo sem consentimento prévio por escrito. Qualquer uso não autorizado será sujeito a medidas legais conforme previsto pelas leis de direitos autorais e propriedade intelectual.

Brasil Beer Cup 2025
DOI: 10.29327/5194340
<https://doi.org/10.29327/5194340>
ISBN: 978-65-006-5624-4

ATUALIZADO EM 07/08/2026

CONCURSOS

BRASIL CUP

07 A 12 SETEMBRO 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

DATAS IMPORTANTES

INSCRIÇÕES E VALORES

WWW.BRASILCUP.COM

LOTE 01	24/11/2025 a 15/12/2025	R\$260,00
LOTE 02	16/12/2025 a 31/03/2026	R\$390,00
LOTE 03	01/04/2026 a 14/08/2026	R\$500,00
LOTE 04	15/08/2026 a 23/08/2026	R\$560,00

DADOS PARA EMISSÃO DA NOTA FISCAL

CNPJ: 11.476.909/0001-37

Science of beer Institute _ pesquisa e desenvolvimento
Natureza de operação: Remessa em bonificação , doação ou brinde.
Inserir o local de entrega (Recebimento de amostras) na observação da nota

RECEBIMENTO DE AMOSTRAS

31/08/2026
a
04/09/2026

Estrada Haroldo Soares
Glavan, 1670 - Cacupé,
Florianópolis - SC
88050-005

AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

07/09/2026
a
10/09/2026

FICHAS DE AVALIAÇÃO

Fichas de avaliação
estarão disponíveis no
sistema após 30 dias.

PREMIAÇÃO

12/09/2026

A cerimonia de premiação acontece no Hotel Sesc Cacupé, no salão de eventos Arvoredo. Todos os inscritos no concurso terão direito a uma quantidade de ingressos, conforme o número de rótulos e amostras inscritas. Para as cervejarias que optarem em adquirir mais ingressos, a compra poderá ser feita mediante disponibilidade, com a equipe organizadora. O acesso ao evento ocorrerá por nome na lista, não tendo assim, ingresso físico.

1. A ORGANIZAÇÃO - SCIENCE OF BEER

O Science Inovatech nasceu da vontade de transformar ciência em ação, e conhecimento em impacto real. Somos uma empresa de base científica e tecnológica que atua onde a educação, a pesquisa e a inovação se encontram, desenvolvemos soluções que conectam a pesquisa, a indústria e a sociedade.

Nosso propósito é tornar a ciência acessível, aplicável e transformadora no setor de bebidas e alimentos, e fazemos isso por meio de metodologias sensoriais aplicadas, plataformas de análise de dados, kits educacionais patenteados e projetos em bioeconomia que valorizam os biomas brasileiros e impulsionam a sustentabilidade.

Muito mais do que oferecer cursos e treinamentos, criamos experiências de aprendizagem baseadas em evidências científicas, formando profissionais e empresas que aplicam tecnologia e ciência para inovar seus processos.

Somos os idealizadores do maior concurso técnico de bebidas da América Latina, o Concursos Brasil Cup, que eleva o padrão de qualidade, promove a diversidade, equidade e excelência técnica no setor.

Nós transformamos ciência em soluções práticas que impulsionam a competitividade e a inovação, posicionando o Brasil como protagonista global em conhecimento sensorial, sustentabilidade e tecnologia aplicada à indústria de bebidas e alimentos.

Em resumo, somos um ecossistema de inovação, onde o saber científico se converte em oportunidades, sustentabilidade e impacto econômico e social.





CONCURSOS BRASIL

BEER
WINE
SPIRITS
MEAD
CIDER
KOMBUCHA
OIL
CHOCOLATE
SENSORY
CUP



1. SOBRE O BRASIL KOMBUCHA CUP

O Brasil Kombucha Cup, promovido pelo Science of Beer Institute, é um evento dedicado a reconhecer e impulsionar a qualidade, a inovação e a diversidade na produção de kombucha. Realizado em Florianópolis (SC), o encontro reúne produtores, pesquisadores, sommeliers e entusiastas dessa bebida fermentada, consolidando-se como uma das mais importantes competições de kombucha.

Com avaliações às cegas conduzidas por um júri técnico altamente qualificado, o Brasil Kombucha Cup utiliza metodologia científica e ferramentas tecnológicas que asseguram precisão, transparência e credibilidade nos resultados. O evento valoriza o trabalho de produtores artesanais e industriais, incentivando o aprimoramento técnico, o desenvolvimento de novos sabores e o fortalecimento do mercado nacional e internacional.

Mais do que uma competição, o Brasil Kombucha Cup é um espaço de conexão, aprendizado e celebração da cultura da fermentação. Ao participar, produtores e marcas têm a oportunidade de ampliar sua visibilidade, trocar experiências e fazer parte de um movimento que une ciência, saúde e inovação no coração de Florianópolis.





TODA BRASILIDADE EM AROMAS E SABORES

3. QUEM PODE PARTICIPAR

3.1 Empresas de qualquer país, desde que sejam legalmente constituídas, poderão participar do BKC.

3.2 Kombuchas Ciganas poderão participar do BKC, desde que sejam legalmente constituídas. Neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados da Kombucha a Cigana, mas será necessário indicar os dados da empresa onde a kombucha é produzida.

3.3 Brewpubs poderão participar do BKC, desde que a produção e a comercialização das bebidas aconteçam, majoritariamente, no mesmo local.

3.4 As empresas podem inscrever kombuchas colaborativas, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento.

3.5 Os jurados do BKC poderão realizar inscrições no evento por meio de empresas que possuam vínculo, entretanto, não poderão julgar em estilos nos quais possuam amostras inscritas.

4. TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADE

4.1 Os participantes deverão enviar as amostras acondicionadas em suas embalagens originais com rótulo, no mesmo modelo utilizado comercialmente, e acrescido de etiqueta de identificação (disponibilizada pelo sistema de inscrição) fixada na garrafa em local visível não sobreposta ao rótulo. Serão aceitos como recipientes: garrafas de vidro ou plástico, latas e growlers. Atenção: as etiquetas presas com elástico de borracha podem soltar da embalagem original durante o transporte, portanto, recomenda-se a utilização de etiquetas adesivas, preferencialmente plastificadas para não danificar as informações.

4.1.1 A amostra que não tiver o rótulo utilizado comercialmente e não tiver identificação de que é comercializada em barril, será automaticamente reclassificada para a Categoria Experimental.

4.2 É permitida a participação de bebidas comercializadas em barril. Neste caso, não há necessidade de possuir rótulo e as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes aceitos: garrafas de vidro ou plástico, latas ou growlers. Os recipientes deverão obrigatoriamente conter a etiqueta de identificação gerada pelo sistema de inscrição.

4.3 As bebidas inscritas na Categoria Experimental deverão apresentar a etiqueta de identificação, porém não é necessário possuir rótulo.

4.4 Todos os recipientes deverão possuir a etiqueta de identificação que será disponibilizada no sistema para download no final das inscrições, contendo as seguintes informações: nome da empresa, nome da bebida, estilo, categoria inscrita e QR Code.

4.5 Os participantes devem enviar as amostras inscritas nas seguintes quantidades:
8 recipientes - garrafas de vidro ou plástico, latas ou growlers, contendo no mínimo 269ml.

4.6 Os recipientes enviados para o BKC não serão devolvidos.

5. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 As amostras deverão ser empacotadas cuidadosamente e, preferencialmente, em uma caixa rígida. Os recipientes (garrafas, latas ou growlers) devem estar separados dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que colidam uns com os outros. Qualquer tipo de material pode ser utilizado para evitar a colisão, no entanto, o plástico-bolha é o mais indicado. O plástico utilizado na embalagem não deverá conter fita adesiva, com a finalidade de facilitar o desembrulho e logística da equipe de recepção.

5.2 As caixas deverão conter uma etiqueta grande e visível do lado de fora com a listagem de todos os estilos e quantidades dentro dela.

5.3 Para as bebidas não pasteurizadas, as mesmas devem ser entregues de forma refrigerada, preferencialmente, em isopores com gelo gel. O concurso não se responsabiliza por produtos enviados fora das condições recomendadas (refrigeração, tipo de embalagem etc.). Ressalta-se que, todo e qualquer recipiente de envio não será devolvido.

5.4 Os participantes devem abrigar os recipientes (garrafas, latas ou growlers) da luz e procurar um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não esquecer de identificar o conteúdo como frágil.

5.5 As empresas que optarem pelo envio por meio dos Correios, devem estar cientes que a retirada das caixas não será de responsabilidade da organização em nenhuma hipótese, especialmente em caso de avaria. Portanto, a própria empresa deve providenciar a entrega no local indicado pela Comissão Organizadora.

5.6 Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar. O envio e os custos de despacho da mercadoria são de responsabilidade da empresa participante.

5.7 A Comissão Organizadora nomeará uma equipe técnica que irá receber as amostras previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.

5.8 A equipe de organização do evento não se responsabilizará por garrafas, latas ou growlers extraviados e/ou danificados no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

5.9 A equipe técnica entrará em contato com o participante caso a embalagem contenha recipientes com avarias e/ou com perda de líquido, para que se possa organizar um reenvio, desde que haja tempo hábil.

5.10 A equipe técnica responsável pela recepção das amostras, no momento do recebimento das caixas, irá conferir apenas a nota fiscal e quantidade de caixas. É de responsabilidade da Empresa participante que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as amostras inscritas e entregues nas caixas. A conferência individual das amostras inscritas será feita posteriormente.

5.11 A equipe técnica verificará as amostras, reservando-se no direito de desqualificar do BKC, aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.

5.12 A equipe técnica irá armazenar as amostras em condições de temperatura e de ambiente que garantam uma boa conservação das bebidas até o momento do julgamento no BKC.

5.13 O endereço para envio das amostras será disponibilizado por email após a efetivação da inscrição. Atenção: o endereço será o local onde acontecerá o evento e não o da sede do Science of Beer. É responsabilidade da empresa participante o envio para o local correto.

5.14 As amostras residuais poderão ser utilizadas em ações em prol do Brasil Kombucha Cup, Science of Beer e Science Hub.

RECIPIENTES PERMITIDOS



ATENÇÃO

Amostras inscritas na categoria comercial devem conter rótulo, ou serão automaticamente transferidos para a categoria experimental.



ESSA ETIQUETA SERÁ GERADA AUTOMATICAMENTE PELO SISTEMA, APÓS A CONFIRMAÇÃO DO PAGAMENTO.

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO EM TODOS OS RECIPIENTES.



6. DATAS E PRAZOS

6.1 As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente no site <https://www.brasilcup.com.br/>, serão abertas no dia 24 de novembro de 2025 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 23 de agosto de 2026.

6.2 As alterações na inscrição poderão ser realizadas por meio de edição diretamente no site até o último dia de inscrições.

6.3 O período para recebimento das amostras será de 31 de agosto 2026 a 04 de setembro de 2026, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas bebidas recebidas antes e/ou após esse período.

6.4 O julgamento ocorrerá nos dias 07 a 10 de setembro de 2026 em Florianópolis/SC.

6.5 A Cerimônia de Premiação acontecerá no dia 12 de setembro de 2026 em Florianópolis/SC em local a ser divulgado e será transmitida online por meio do link: <https://www.brasilcup.com>

7. TAXA DE INSCRIÇÃO

7.1 A taxa de inscrição, para cada amostra inscrita, será por lotes. Entre:

- 24/11/2025 a 15/12/2025 – 1º lote será de R\$ 260,00 (duzentos e sessenta reais).
- 16/12/2025 a 31/03/2026 – 2º lote será de R\$ 390,00 (trezentos e noventa reais).
- 01/04/2026 a 14/08/2026 – 3º lote será de R\$ 500,00 (quinhentos reais).
- 15/08/2026 a 23/08/2026 – 4º lote será de R\$ 560,00 (quinhentos e sessenta reais).

7.2 No momento da aquisição de créditos, é necessário selecionar o tipo de bebida (kombucha ou outra bebida participante dos concursos). No entanto, os créditos adquiridos poderão ser utilizados posteriormente para outros tipos de bebida. Por exemplo, caso o participante adquira 2 créditos para kombucha, mas deseje inscrever 1 cerveja e 1 kombucha, a alteração poderá ser realizada diretamente no sistema.

7.3 Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

8. ESTILOS ACEITOS

8.1 A competição seguirá baseada nos critérios descritos neste regulamento.

8.2 As empresas que pretendem se inscrever no BKC devem rever cuidadosamente as descrições dos estilos antes de registrar uma amostra. É imprescindível que as bebidas sejam inseridas no estilo adequado, já que os jurados avaliarão as amostras com base nas descrições dos estilos.

8.3 É da responsabilidade de cada empresa participante inscrever a sua bebida no estilo apropriado. A equipe do BKC não pode auxiliar as empresas nesta decisão.

8.4 A empresa participante deve declarar, no ato da inscrição, as matérias-primas utilizadas assim como a forma de adição (in natura, aroma natural ou extrato natural).

8.5 Estilos de kombuchas saborizadas poderão ser subdivididos em subcategorias com o objetivo de proporcionar comparações sensoriais mais homogêneas entre produtos de características semelhantes.

As subcategorias são:

8.5.1 *In Natura*: Ingrediente (ex. frutas, vegetais, especiarias) adicionado exclusivamente na forma natural, em polpa, purê, suco integral ou suco concentrado.

8.5.2 *Aroma natural*: Ingrediente adicionado na forma de aroma natural, complementado ou não por matéria-prima natural.

8.5.3 *Extrato natural*: Ingrediente adicionado na forma de extrato natural, o que inclui o extrato natural propriamente dito, oleoresina, extrato aquoso, extrato glicólico ou extrato hidroalcoólico, complementado ou não por matéria-prima natural.

8.6 A Comissão Organizadora poderá agrupar estilos e suas subcategorias, em caso de número de inscrições inferior a 8 (oito) amostras, para fins de julgamento e premiação. Em caso de agrupamento, nenhuma amostra será desclassificada, apenas será julgada e premiada juntamente com os estilos agrupados.

8.7 A Comissão Organizadora divulgará a relação definitiva de estilos e subcategorias vigentes após o encerramento das inscrições.

8.8 Estilos aceitos no BKC:

KOMBUCHA

1. Kombucha Aromatizada com Aromas e Extratos Industriais Naturais
2. Kombucha com Álcool
3. Kombucha com Café
4. Kombucha com Erva
5. Kombucha com Especiaria
6. Kombucha com Lúpulo
7. Kombucha com Mel
8. Kombucha com Vegetal
9. Kombucha com Mistura de Frutas (duas ou mais frutas)
10. Kombucha de Fruta Única
11. Kombucha de Fruta + Ervas
12. Kombucha de Fruta + Especiarias
13. Kombucha de Fruta + Florais
14. Kombucha de Fruta + Vegetais
15. Kombucha de Base Mista com Infusão ou Extrato de Outras Espécies Vegetais
16. Kombucha Envelhecida
17. Kombucha Experimental
18. Kombucha Orgânica
19. Kombucha Original
20. Kombucha Saborizada com Ingredientes Brasileiros

Kombucha Aromatizada com Aromas e Extratos Industriais Naturais

Kombucha não alcoólica com base de *Camellia Sinensis* ou mista com aromas e extratos industriais naturais adicionados. Componentes de aroma e sabor devem ter expressividade na bebida e estar equilibrados com os outros componentes. Doçor e acidez acética podem variar. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha com Álcool

Kombucha com base de *Camellia Sinensis* ou base mista, com graduação alcoólica entre 0,6 e 8 (% v/v). Pode incluir kombuchas com mel. Algum aquecimento e picância são esperados, mas não devem aparecer de forma desequilibrada. Sensação de boca geralmente é mais seca e no sabor não há doçor excessivo. Notas vínicas e ésteres provenientes da fermentação podem estar presentes. Saborizações variadas são permitidas, mas no caso da utilização de frutas, estas não devem parecer excessivamente passadas ou com aparência de artificiais. Pode ou não ser carbonatada. Acidez acética também é esperada em composição equilibrada com os outros componentes. Dependendo da cultura, notas lácticas também são encontradas.

Kombucha com Café

Kombucha não alcoólica com base de Camellia Sinensis ou base mista, saborizada com café. Outros componentes de saborização como por exemplo baunilha, cumaru e cacau podem estar presentes, mas as características do café devem aparecer de forma clara no aroma e no sabor, sem comprometer o equilíbrio com os outros componentes. Dulçor e acidez acética podem variar, mas devem ser equilibrados. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha com Erva

Kombucha não alcoólica com base de Camellia Sinensis, saborizada com erva ou mistura de ervas como por exemplo hortelã, manjerição ou alecrim. As ervas utilizadas devem ser declaradas na inscrição e não devem aparecer através de aromas industriais (outra categoria). Características de todas as ervas declaradas devem ser aparentes no aroma ou no sabor. Dulçor pode ser de baixo a alto, mas deve ser equilibrado. Acidez acética pode variar em intensidade, mas deve estar presente. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha com Especiaria

Kombucha não alcoólica com base de Camellia Sinensis, saborizada com especiaria ou mistura de especiarias como por exemplo canela, cravo, gengibre ou cardamomo. As especiarias utilizadas devem ser declaradas na inscrição e não devem aparecer através de aromas industriais (outra categoria). Características de todas as especiarias declaradas devem ser aparentes no aroma ou no sabor. Dulçor pode ser de baixo a alto, mas deve ser equilibrado. Acidez acética pode variar em intensidade, mas deve estar presente. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha com Lúpulo

Kombucha não alcoólica com base Camellia sinensis ou mista que utiliza lúpulo na saborização. O ingrediente utilizado deve ter expressividade na bebida e estar equilibrado com os outros componentes. Amargor adstringente não deve estar presente. Dulçor e acidez acética podem variar. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha com Mel

Kombucha não alcoólica com base de Camellia Sinensis ou base mista onde o mel é utilizado como matéria-prima no lugar de outro tipo de açúcar. Dulçor pode ser de médio a alto, mas deve ser equilibrado. Acidez acética pode variar em intensidade, mas deve estar presente. Notas de ésteres frutados da fermentação e características do tipo de mel utilizado podem estar presentes. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada. Pode ou não ser saborizada com outros ingredientes.

Kombucha com Vegetal

Kombucha não alcoólica com base de Camellia Sinensis, saborizada com vegetal ou mistura de vegetais como por exemplo cenoura, beterraba ou pepino. Os vegetais utilizados devem ser declarados na inscrição e podem ter sido adicionados na forma de suco, polpa ou infusão, mas a kombucha não deve ser aromatizada com aromas industriais (outra categoria). Características dos vegetais devem ser aparentes, como aroma, sabor e/ou coloração. Dulçor pode ser de baixo a alto, mas deve ser equilibrado. Acidez acética pode variar em intensidade, mas deve estar presente. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha com Mistura de Frutas (duas ou mais frutas)

Kombucha não alcoólica com base de *Camellia Sinensis*, saborizada com duas ou mais frutas (exceto café). Pode ser com ou sem carbonatação. As frutas adicionadas devem ser declaradas na inscrição e pode ter sido adicionada na forma de suco, polpa ou infusão, mas não aromatizada com aromas industriais (outra categoria). Sabores de fruta “passada” ou artificial devem ser evitados. Características da fruta devem ser aparentes, como aroma, sabor e/ou coloração. Dulçor pode ser de baixo a alto, mas deve ser equilibrado. Acidez acética pode variar em intensidade, mas deve estar presente. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha de Fruta Única

Kombucha não alcoólica com base de *Camellia Sinensis*, saborizada com uma única fruta (exceto café). Pode ser com ou sem carbonatação. A fruta adicionada deve ser declarada na inscrição e pode ter sido adicionada na forma de suco, polpa ou infusão, mas não aromatizada com aromas industriais (outra categoria). Sabores de fruta “passada” ou artificial devem ser evitados. Características da fruta devem ser aparentes, como aroma, sabor e/ou coloração. Dulçor pode ser de baixo a alto, mas deve ser equilibrado. Acidez acética pode variar em intensidade, mas deve estar presente. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha de Fruta + Ervas

Kombucha não alcoólica com base de *Camellia Sinensis*, saborizada com uma combinação de fruta e ervas. Os ingredientes utilizados na saborização devem ser declarados na inscrição e não devem aparecer através de aromas industriais (outra categoria). Componentes da saborização devem ter expressividade na bebida e estar equilibrada com os outros componentes. Dulçor e acidez acética podem variar. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha de Fruta + Especiarias

Kombucha não alcoólica com base de *Camellia Sinensis*, saborizada com uma combinação de fruta e especiarias. Os ingredientes utilizados na saborização devem ser declarados na inscrição e não devem aparecer através de aromas industriais (outra categoria). Componentes da saborização devem ter expressividade na bebida e estar equilibrada com os outros componentes. Dulçor e acidez acética podem variar. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha de Fruta + Florais

Kombucha não alcoólica com base de *Camellia Sinensis*, saborizada com uma combinação de fruta e florais. Os ingredientes utilizados na saborização devem ser declarados na inscrição e não devem aparecer através de aromas industriais (outra categoria). Componentes da saborização devem ter expressividade na bebida e estar equilibrada com os outros componentes. Dulçor e acidez acética podem variar. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha de Fruta + Vegetais

Kombucha não alcoólica com base de *Camellia Sinensis*, saborizada com uma combinação de fruta e vegetais. Os ingredientes utilizados na saborização devem ser declarados na inscrição e não devem aparecer através de aromas industriais (outra categoria). Componentes da saborização devem ter expressividade na bebida e estar equilibrada com os outros componentes. Dulçor e acidez acética podem variar. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

Kombucha de Base Mista com Infusão ou Extrato de Outras Espécies Vegetais

Nessa bebida, além da *Camellia Sinensis* são utilizadas outras espécies vegetais na produção do mosto primário em infusão ou extrato, como por exemplo erva-mate ou hibisco. Bebida não alcoólica. Espera-se presença de ácido acético em equilíbrio com os outros componentes. Acidez láctica pode estar presente. Dulçor pode ser de baixo a alto, mas deve ser equilibrado. É esperada complexidade aromática diferenciada por conta dos ingredientes adicionais presentes no mosto primário, mas entende-se que em alguns casos os ingredientes podem influenciar somente na coloração. Pode ser carbonatada ou não, pode passar por etapa de saborização adicional com frutas, vegetais e especiarias.

Kombucha Envelhecida

Kombucha não alcoólica que passou por maturação em barris de madeira. Pode ou não ser carbonatada. Pode ou não ter adição de componentes adicionais na saborização. As características da madeira utilizada devem estar presentes, mas em equilíbrio com os outros componentes da bebida. Notas de especiarias podem aparecer. Pode apresentar perfil de sabor mais seco e sem dulçor excessivo. A acidez acética é uma característica desejável e marcante do estilo, podendo ser pronunciada. A maturação — em madeira ou não — tende a desenvolver acidez mais complexa, e o equilíbrio sensorial deve ser avaliado considerando essa predominância natural da acidez entre os demais componentes.

Kombucha Experimental

Kombuchas Experimentais são aquelas que utilizam técnicas, ingredientes ou processos criativos e incomuns, ou que combinam características de diferentes estilos existentes, resultando em bebidas que não se enquadram nos outros estilos listados. A base continua sendo a fermentação de chá adoçado com cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY), podendo incluir variações no tipo de chá, açúcares, frutas, especiarias, ervas, madeiras, micro-organismos não convencionais ou métodos alternativos de fermentação e gaseificação. A singularidade, a inovação e a harmonia sensorial são os principais critérios de avaliação dessa categoria. O produtor deve indicar claramente, na inscrição, quais foram as técnicas, ingredientes ou processos utilizados que destacam o caráter inovador e experimental da kombucha.

Kombucha Orgânica

Kombucha produzida exclusivamente com ingredientes certificados como orgânicos conforme legislação vigente. Pode pertencer a qualquer dos estilos previstos neste edital, mantendo suas características sensoriais próprias, desde que todos os insumos utilizados – incluindo chá, açúcar, frutas, ervas, especiarias e quaisquer outros aditivos permitidos – possuam certificação oficial de produto orgânico. A empresa deverá comprovar formalmente a certificação de produto orgânico. A bebida deve demonstrar qualidade, equilíbrio e fidelidade ao estilo declarado, preservando o caráter natural e a integridade dos ingredientes orgânicos utilizados.

Kombucha Original

Kombucha não alcoólica, elaborada somente com os ingredientes obrigatórios exigidos pela legislação brasileira (produzida a partir de infusão ou extrato de *Camellia Sinensis* e açúcares por fermentação com cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY)), isenta de quaisquer ingredientes opcionais. Pode ou não ser carbonatada. Aqui não se enquadram as kombuchas produzidas com mel. No sensorial, o esperado são notas acéticas e dulçor em equilíbrio com os outros componentes. Algum frutado proveniente de fermentação e notas de chá podem estar presentes. Dependendo da cultura, notas lácticas também são encontradas.

Kombucha Saborizada com Ingredientes Regionais ou Nativos

Kombucha não alcoólica com base *Camellia sinensis* ou mista que utiliza na saborização ingredientes nativos ou típicos do Brasil, tais como frutas, madeiras, ervas e especiarias. Exemplos incluem: açaí, cajá, umbu, pitanga, butiá, araçá, uvaia, guaraná (xarope ou extrato), cumaru e jambu. O ingrediente utilizado deve ter expressividade na bebida e estar equilibrado com os outros componentes. Dulçor e acidez acética podem variar. Acidez láctica pode estar presente. Pode ou não ser carbonatada.

9. CATEGORIAS

9.1 As categorias para inscrição são: Comercial e Experimental.

9.2 Categoria Comercial: bebidas já comercializadas pela empresa deverão ser inscritas nesta categoria.

9.3 Categoria Experimental: produto novo, ainda não comercializado até o último dia de inscrição do evento.

9.4 Todas as bebidas inscritas serão julgadas pelos seus estilos e as categorias servirão para a premiação de Empresa do Ano. As amostras inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Empresa do Ano.

9.5 Caso a Comissão Organizadora identifique bebida inscrita em categoria incorreta, como por exemplo, a inscrição de uma amostra que não é oficialmente comercializada pela empresa até o último dia de inscrição do evento e foi inscrita como Categoria Comercial, esta amostra será desclassificada.

10. LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

10.1 A empresa participante não poderá em nenhuma hipótese inscrever a mesma bebida em mais de um estilo. Cada amostra deve ser inscrita em apenas um único estilo.

10.2 Se uma mesma bebida for inscrita em mais de um estilo, será considerado o último estilo inscrito e os demais serão desclassificados.

10.3 A empresa participante deverá informar e descrever na inscrição, preferencialmente em inglês, a utilização de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciado da amostra inscrita. Nesta descrição fica vedada a identificação da amostra ou da empresa, sob pena de desclassificação.

10.4 A empresa poderá encaminhar junto com a amostra inscrita as especiarias, condimentos, frutas, ou qualquer outro tipo de ingrediente para que o jurado possa identificar/conhecer estes ingredientes que sejam característicos da bebida. Quando houver caso de alimentos perecíveis, serão aceitos em seus formatos processados nos quais garantem a qualidade do produto. Por exemplo: geleias, licores, extratos etc. A embalagem e o envio são de responsabilidade da empresa participante. Cabe a empresa identificar o produto e informar sobre as formas de armazenamento.

10.5 Ao preencher o formulário de inscrição, a empresa participante declara que todas as informações fornecidas, tanto no cadastro quanto nas amostras inscritas, são verdadeiras e que concorda integralmente com os termos e condições do evento. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das amostras inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de documentação dessas amostras.

JULGAMENTO E PREMIAÇÃO

11. JURADOS

11.1 Os membros do júri serão selecionados pela Comissão Organizadora do BKC, em caráter irrecorrível, todos em função da sua capacidade reconhecida entre os profissionais da área.

11.2 Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por mestres, sommeliers e profissionais da área com notório saber

12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1 Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição indicada no item 8 deste regulamento.

12.2 A avaliação de todas as amostras considerará apenas uma codificação dos recipientes em conjunto com as informações de estilo prestadas pela empresa participante, sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).

12.3 Serão avaliadas e classificadas pelas categorias: Ouro, Prata e Bronze, conforme orientação a seguir:

Ouro: uma amostra que representa o melhor de sua categoria, exemplificando com precisão as características do estilo, com apropriado equilíbrio entre o sabor, aroma e aparência.

Prata: Uma excelente amostra que pode ter uma leve variação nas características do estilo, porém mantém os principais parâmetros de sua categoria, mostrando excelente sabor, aroma e aparência.

Bronze: um bom exemplo do estilo que foge em alguns poucos parâmetros do estilo e/ou tem alguns poucos defeitos no sabor, aroma e aparência.

12.4 Em caso de haver estilos que não possuam amostras inscritas que contemplem os critérios do item acima, tais estilos não terão bebidas premiadas.

12.5 Não poderá ser premiada mais de uma amostra com a mesma medalha dentro de um mesmo estilo. Caso os jurados decidam que uma categoria contém três excelentes exemplos do estilo, eles atribuirão medalhas de Ouro, Prata e Bronze às amostras de primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente.

12.6 Na Ficha de Avaliação de cada amostra haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários do avaliador é obrigatório.

12.7 O corpo de jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

12.8 Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais não cabendo qualquer espécie de recurso.

13. PREMIAÇÃO

13.1 As premiações do Brasil Kombucha Cup serão:

- **Por estilo (item 13.2)**, dividida nas medalhas: Ouro, Prata e Bronze.
- **Empresa do Ano (item 13.3)**: empresa com maior pontuação de acordo com as medalhas recebidas.
- **The Best of Show - Bebida do ano (item 13.4)**: a(s) melhor(es) bebida(s) contemplada(s) com medalha de Ouro.
- **Honra ao Mérito (Item 13.5)**: essa premiação contemplará as amostras que não receberam medalhas, mas também são merecedoras de reconhecimento pelo ótimo desempenho e qualidade.

13.2 Premiação por Estilo: respeitando os critérios de avaliação descritos neste edital, serão premiadas as três primeiras amostras de cada estilo em ordem decrescente de classificação final:

1º Lugar: Medalha de Ouro

2º Lugar: Medalha de Prata

3º Lugar: Medalha de Bronze

13.3 Premiação para Empresa do Ano: prêmio oferecido para a empresa que apresentar maior número de pontos no cálculo de medalhas somado com a premiação de The Best of Show.

13.3.1 Para cálculo da pontuação de Empresa do ano são utilizados os seguintes dados:

Medalha de Ouro: 10 pontos;

Medalha de Prata: 6 pontos;

Medalha de Bronze: 3 pontos;

The Best of Show: 10 pontos.

13.3.1.1 Em caso de empate no cálculo da pontuação, será considerado como critério de desempate a empresa que recebeu maior número de medalhas de Ouro e, em um segundo momento, maior número de medalhas de Prata.

13.3.1.2 O volume de produção mensal (em litros) deverá ser informado pela empresa no momento da inscrição. Essa informação será utilizada exclusivamente para fins estatísticos e para a divulgação das premiações, nos casos em que houver divisão por porte. O evento não divulgará os dados de volume de produção das empresas que não forem contempladas com o prêmio de Empresa do Ano.

13.3.2 A Empresa do ano será dividida pela marca da empresa e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.

13.3.3 As bebidas inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Empresa do Ano.

13.3.4 Cada concurso possui pontuação independente. Portanto, caso uma mesma empresa inscreva produtos em diferentes concursos (por exemplo, cerveja e kombucha), as medalhas obtidas serão contabilizadas separadamente em cada evento, não sendo somadas para fins de premiação como Empresa do Ano.

13.4 Premiação para a(s) melhor(es) bebida(s) - The Best of Show: participarão as bebidas contempladas com medalhas de Ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estas amostras serão selecionadas para um novo julgamento às cegas para eleger a melhor bebida do evento, sendo premiado apenas o primeiro lugar. A Comissão Organizadora poderá criar grupos ou categorias de premiação do 'The Best of Show'.

13.5 Honra ao mérito: essa premiação reconhece as amostras que, embora não tenham recebido medalhas, demonstraram excelente qualidade e merecem destaque pelo seu desempenho. São bebidas que alcançaram avaliações elevadas e se destacaram pelo alto padrão apresentado, mas que, devido ao limite de premiações, não foram contempladas com medalhas de ouro, prata ou bronze. Ainda assim, essas amostras merecem reconhecimento pelo mérito e pela qualidade excepcional demonstrada.

14. FICHAS DE AVALIAÇÃO

14.1 Todas as amostras inscritas serão avaliadas por uma ou mais mesa de jurados, sendo que a primeira avaliação é que fornecerá a ficha que será enviada para a empresa participante.

14.2 As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados serão disponibilizadas no mesmo local de inscrição das amostras, no site <https://www.brasilcup.com> após o fechamento do evento. O responsável pela inscrição da empresa deverá acessar o seu login no site do evento.

14.3 A Comissão Organizadora não se responsabilizará por alterações ou anotação incorreta de endereço de email para o envio das fichas.

15. DESQUALIFICAÇÕES

15.1 Inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.

15.2 Amostras inscritas, porém, não enviadas pela empresa por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das empresas participantes.

16.2 As decisões da Comissão Julgadora e Comissão Organizadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

16.3 Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do BKC.

17. CONTATOS

17.1 As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por email. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado abaixo.

17.1.1 Pagamento, boleto e dúvidas gerais sobre financeiro enviar email para financeiro@scienceofbeer.com.br.

17.1.2 Envio, recebimento e controle das amostras, regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso enviar email para: bbc@scienceofbeer.com.br ou beersummit@scienceofbeer.com.br.

Comissão Organizadora