

APÊNDICE NÃO OFICIAL GUIA DE SIDRAS FUNCIONAIS E SEM ÁLCOOL

Suplemento não oficial ao Guia de Estilos de Sidras BJCP 2025



Copyright © 2025, Patagonian Yeast

Desenvolvido como suplemento ao Guia de Estilos de Sidras BJCP 2025

Este apêndice adota e amplia a metodologia BJCP para sidras sem álcool e funcionais. As categorias C1-C4 são regidas pelo Guia oficial BJCP 2025. Todos os outros direitos reservados.

Atualizações disponíveis em www.copainternacionaldefermentados.com

Escrito por: Equipe Patagonian Yeast

2025 Contribuições: Especialistas internacionais em sidras da América Latina.

2025 Revisão e comentários: Juízes certificados e especialistas em sidras da América Latina.

Sumário

INTRODUÇÃO À CATEGORIA C5	3
RELAÇÃO COM O GUIA BJCP 2025.....	3
SIDRAS SEM ÁLCOOL E FUNCIONAIS	3
ESTILOS E SUBCATEGORIAS.....	3
USO DA CATEGORIA C5	3
CATEGORIZAÇÃO BÁSICA	3
ATRIBUTOS COMUNS A TODOS OS ESTILOS C5	3
FORMATO DE DESCRIÇÃO DAS SUBCATEGORIAS	4
INSTRUÇÕES GERAIS DE INSCRIÇÃO PARA A CATEGORIA C5	4
C5. NON-ALCOHOLIC AND FUNCTIONAL CIDERS (SIDRAS SEM ÁLCOOL E FUNCIONAIS).....	5
C5A. NON-ALCOHOLIC TRADITIONAL CIDER (SIDRA TRADICIONAL SEM ÁLCOOL)	5
C5B. NON-ALCOHOLIC FRUIT CIDER (SIDRA DE FRUTAS SEM ÁLCOOL)	6
C5C. NON-ALCOHOLIC SPICED CIDER (SIDRA CONDIMENTADA SEM ÁLCOOL)	6
C5D. NON-ALCOHOLIC PERRY (PERRY SEM ÁLCOOL).....	7
C5E. NON-ALCOHOLIC EXPERIMENTAL CIDER (SIDRA EXPERIMENTAL SEM ÁLCOOL)	8
C5F. LOW ALCOHOL CIDER AND PERRY (SIDRA E PERRY DE BAIXO TEOR ALCOÓLICO)	8
C5G. PROBIOTIC ENHANCED CIDER (SIDRA COM PROBIÓTICOS)	9
C5H. VITAMIN/MINERAL FORTIFIED CIDER (SIDRA FORTIFICADA COM VITAMINAS/MINERAIS)	10
C5I. ADAPTOGEN INFUSED CIDER (SIDRA COM ADAPTÓGENOS).....	10
C5J. OTHER FUNCTIONAL CIDER (OUTRAS SIDRAS FUNCIONAIS)	11

INTRODUÇÃO À CATEGORIA C5

RELAÇÃO COM O GUIA BJCP 2025

Esta Categoria C5 foi desenvolvida para complementar as categorias oficiais C1-C4 do Guia de Estilos de Sidras BJCP 2025, oferecendo um marco de avaliação para produtos emergentes que não se encaixam nas categorias tradicionais.

Os juízes devem se familiarizar com os princípios fundamentais estabelecidos no Guia BJCP 2025 antes de avaliar produtos da Categoria C5, já que este apêndice pressupõe o conhecimento das técnicas básicas de avaliação e da terminologia sidreira estabelecidas nesse guia.

Sidras Sem Álcool e Funcionais

A Categoria C5 de Sidras Sem Álcool e Funcionais, desenvolvida pela Patagonian Yeast, representa um esforço abrangente para categorizar e descrever os estilos emergentes de sidras que respondem às tendências modernas de consumo consciente, opções sem álcool e alimentos funcionais.

Os objetivos desta categoria são reconhecer e categorizar melhor os produtos sem álcool e de baixo teor alcoólico que mantêm o caráter autêntico de sidra, atender à crescente demanda por alternativas funcionais que ofereçam benefícios adicionais à saúde, descrever produtos inovadores que combinam a tradição sidreira com ingredientes funcionais modernos, oferecer um marco de avaliação para produtos que vão de totalmente sem álcool a baixo teor alcoólico, e ajudar os organizadores de competições a categorizar adequadamente essa ampla variedade de produtos.

Estilos e Subcategorias

A Categoria C5 utiliza um sistema de subcategorias que vai de C5A a C5J, abrangendo desde sidras tradicionais sem álcool até produtos funcionais inovadores. Cada subcategoria tem características distintas, mas todas mantêm o caráter fundamental de sidra como base reconhecível.

As subcategorias C5A-C5F se concentram em versões sem álcool ou de baixo teor alcoólico de estilos tradicionais de sidra e perry. As subcategorias C5G-C5J abordam produtos funcionais que incorporam ingredientes voltados a benefícios específicos de saúde e bem-estar.

Uso da Categoria C5

Esta categoria foi pensada principalmente para competições de sidras, mas também serve como referência para produtores inovadores, distribuidores e consumidores interessados em alternativas sem álcool e produtos funcionais. As descrições individuais foram escritas para apoiar a avaliação estruturada durante as competições.

Importante: a Categoria C5 é uma diretriz, não uma especificação. Pretende descrever as características gerais dos exemplos mais comuns e servir de apoio à sua avaliação; não pretende ser uma especificação aplicada com rigor. São sugestões, não limites estritos.

Categorização Básica

A categorização dos estilos C5 se baseia no teor alcoólico (sem álcool vs. baixo teor alcoólico), no método de produção (desalcoholização, fermentação controlada ou adição de ingredientes funcionais) e na presença de ingredientes adicionais (frutas, especiarias, probióticos, vitaminas, adaptógenos etc.).

As sidras sem álcool (0.0-0.5% ABV), as sidras de baixo teor alcoólico (0.5-3.0% ABV) e as sidras funcionais (variável) representam as principais divisões, cada uma com subcategorias específicas baseadas nos ingredientes adicionados, nas técnicas de produção ou na funcionalidade pretendida.

Atributos Comuns a Todos os Estilos C5

Pressupõe-se que os atributos descritos nesta seção estejam presentes em cada descrição de estilo C5, salvo indicação em contrário.

Salvo indicação explícita, pressupõe-se que todos os estilos C5 devem manter um caráter de sidra reconhecível como base fundamental, estar livres de defeitos técnicos significativos, mostrar uma integração harmoniosa entre a sidra base e qualquer ingrediente adicionado e cumprir as regulamentações locais aplicáveis a produtos sem álcool ou funcionais.

Todos os produtos C5 devem mostrar um equilíbrio adequado entre acidez, taninos (se presentes), álcool (nos produtos de baixo teor alcoólico) e açúcar residual, de acordo com sua subcategoria específica. Os ingredientes funcionais não devem dominar o perfil nem criar sabores medicinais ou artificiais desagradáveis.

Formato de Descrição das Subcategorias

Utilizamos um formato padrão para descrever as subcategorias C5:

- **Impressão Geral:** A essência da subcategoria e suas características distintivas
- **Aroma e Sabor:** As características sensoriais primárias que definem a subcategoria
- **Aparência:** Cor, limpidez e carbonatação esperadas
- **Sensação na Boca:** Corpo, textura e outros aspectos táteis
- **Ingredientes:** Componentes típicos e métodos de produção
- **Comentários:** Informações técnicas, culturais ou notas adicionais
- **Instruções de Inscrição:** Requisitos específicos para competições
- **Variedades:** Tipos de maçã, pera ou outros ingredientes adequados
- **Estatísticas Vitais:** OG, FG, ABV, dulçor e carbonatação permitidos
- **Exemplos Comerciais:** Seleção de produtos representativos

LEMBRETE IMPORTANTE: ESTAS DESCRIÇÕES SÃO DIRETRIZES PARA APOIAR A AVALIAÇÃO E A CATEGORIZAÇÃO. AS FAIXAS DE ESTATÍSTICAS VITAIS E AS DESCRIÇÕES SENSORIAIS DEVEM SER INTERPRETADAS COMO REFERÊNCIAS GERAIS, NÃO COMO LIMITES ABSOLUTOS. A INOVAÇÃO E A CRIATIVIDADE DENTRO DO ESPÍRITO DE CADA SUBCATEGORIA SÃO BEM-VINDAS.

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSCRIÇÃO PARA A CATEGORIA C5

DEVE especificar para todas as subcategorias:

- Nível de carbonatação (Still, Pétillant, Sparkling)
- Nível de dulçor (Dry, Semi-dry, Medium, Semi-sweet, Sweet)
- Todos os ingredientes funcionais utilizados, com as concentrações quando for relevante
- Todos os alérgenos potenciais presentes
- Variedades de maçã utilizadas e suas proporções
- Estilo base de sidra (se aplicável)
- Processo de elaboração específico
- Origem dos ingredientes funcionais (orgânico, natural vs. sintético)

CONSIDERAÇÕES REGULATÓRIAS:

- As alegações de saúde devem cumprir as regulamentações locais
- Alguns ingredientes podem ser restritos em determinadas jurisdições
- A rotulagem nutricional pode ser exigida
- Os limites de álcool podem afetar a classificação do produto

C5. NON-ALCOHOLIC AND FUNCTIONAL CIDERS (Sidras Sem Álcool e Funcionais)

As Sidras Sem Álcool e Funcionais representam uma categoria em crescimento que abrange produtos com teor alcoólico muito baixo ou nulo, assim como sidras fortificadas com ingredientes funcionais voltados a benefícios específicos de saúde e bem-estar. Esta categoria reflete as tendências modernas de consumo consciente, opções sem álcool e alimentos funcionais.

O desenvolvimento desta categoria responde à crescente demanda por alternativas sem álcool que mantenham a complexidade e o caráter das bebidas fermentadas tradicionais, assim como por produtos que ofereçam benefícios adicionais à saúde além do simples prazer gustativo.

C5A. Non-Alcoholic Traditional Cider (Sidra Tradicional Sem Álcool)

Impressão Geral: Uma sidra refrescante que mantém o caráter autêntico de maçã e a complexidade de uma bebida fermentada, mas sem teor alcoólico significativo. Deve oferecer a experiência sensorial de uma sidra tradicional e, ao mesmo tempo, ser acessível a todos os consumidores.

Aroma e Sabor: Caráter de maçã marcante e fresco, que pode variar de frutado-floral a mais complexo e vinoso. Deve manter a complexidade derivada da fermentação controlada, sem sabores crus de suco não fermentado. Ésteres derivados da maçã podem estar presentes, mas não devem ser dominantes. A acidez deve ser equilibrada, trazendo frescor sem ser penetrante ou áspera. Pode mostrar um leve caráter de levedura que acrescenta complexidade. Os taninos, se presentes, devem ser leves e contribuir para a estrutura sem acrescentar amargor excessivo. O final deve ser limpo e refrescante.

Aparência: Límpida a brilhante, sem turbidez visível. Cor de palha muito clara a dourado leve. Variedades de maçã de polpa vermelha podem produzir um leve tom rosado. A carbonatação, se presente, deve formar uma espuma leve que se dissipa rapidamente.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-leve, semelhante a um vinho branco jovem. A carbonatação pode variar de tranquila a espumante, mas deve complementar o perfil geral. Não deve haver calor alcoólico perceptível. Taninos leves podem trazer uma leve adstringência que reforça a percepção de secura.

Ingredientes: Maças de mesa ou variedades específicas para sidra, dependendo do perfil desejado. As técnicas de desalcooolização podem incluir destilação a vácuo, osmose reversa ou interrupção precoce da fermentação. Leveduras selecionadas para perfis de sabor específicos. O ácido málico pode ser ajustado para o equilíbrio. Conservantes naturais permitidos para a estabilidade.

Comentários: A produção exige técnicas especializadas para manter o caráter de sidra e, ao mesmo tempo, minimizar o álcool. Os métodos incluem fermentação controlada a baixas temperaturas, uso de leveduras específicas com baixa produção de álcool ou técnicas de desalcooolização pós-fermentação. A estabilidade microbiológica é crítica devido à ausência do álcool como conservante natural. Pode exigir pasteurização ou filtração estéril. Não deve ser confundida com suco de maçã gaseificado.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar o método utilizado para obter o baixo teor alcoólico. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e açúcar. PODEM especificar as variedades de maçã utilizadas.

Variedades: Qualquer variedade adequada para sidra, de maçãs de mesa a variedades tradicionais

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.055

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.000 – 1.020

Dulçor: Qualquer nível permitido

permitido

Exemplos Comerciais: Schilling Non-Alcoholic Cider, Seedlip & Tonic variations, Premium non-alcoholic cider brands

C5B. Non-Alcoholic Fruit Cider (Sidra de Frutas Sem Álcool)

Impressão Geral: Uma integração harmoniosa do caráter da maçã base com as frutas adicionais declaradas, mantendo um perfil sem álcool significativo. A fruta adicionada deve complementar, e não dominar, o caráter fundamental da sidra.

Aroma e Sabor: O caráter de maçã deve permanecer reconhecível e formar a base do perfil de sabor. As frutas adicionadas podem parecer frescas, levemente cozidas ou como uma geleia leve, mas sempre devem mostrar um caráter fermentado, e não de suco cru. A intensidade da fruta pode variar conforme a fruta utilizada e a quantidade adicionada. Frutas de caroço (pêssego, ameixa) tendem a se integrar suavemente; frutas vermelhas podem ser mais pronunciadas; frutas cítricas acrescentam acidez brilhante. O equilíbrio entre a acidez da maçã e a fruta adicionada deve criar um perfil coerente. Qualquer dulçor deve equilibrar a acidez total sem se tornar enjoativo.

Aparência: Cor adequada às frutas adicionadas, que pode variar de palha claro a tons profundos de vermelho, roxo ou âmbar, dependendo das frutas utilizadas. Deve ser límpida a brilhante, sem turbidez de frutas não processadas. As frutas vermelhas devem trazer cores avermelhadas a arroxeadas, e não tons alaranjados que sugiram oxidação.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, influenciado tanto pela sidra base quanto pelas frutas adicionadas. Algumas frutas podem contribuir com acidez adicional (cítricos, frutas vermelhas ácidas) ou taninos (uvas, algumas frutas de caroço). A textura deve ser limpa, sem resíduos de polpa perceptíveis.

Ingredientes: Sidra base sem álcool como na C5A, mais frutas adicionadas na forma de suco, purê ou fruta inteira durante a fermentação. As frutas podem ser adicionadas em várias etapas do processo. Técnicas de clarificação podem ser necessárias para manter a aparência desejada. Conservantes podem ser necessários para evitar a refermentação dos açúcares da fruta.

Comentários: Tipicamente elaborada com pelo menos 75% de suco de maçã, mas esse valor não precisa ser declarado. O produto final deve manter um caráter de sidra reconhecível. A descrição da sidra é uma informação crítica para os juízes. A estabilidade pode ser mais desafiadora do que nas sidras sem fruta, devido aos açúcares adicionais e aos nutrientes da fruta adicionada. Algumas combinações comuns incluem maçã-pera, maçã-frutas vermelhas e maçã-frutas de caroço.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as frutas adicionadas. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. PODEM especificar o método de desalcoholização. PODEM especificar as variedades de maçã base. DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer variedade de maçã adequada para a sidra base, mais frutas complementares

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.065

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.000 – 1.025

Dulçor: Qualquer nível permitido permitido

Exemplos Comerciais: Non-alcoholic fruit cider blends, Premium dealcoholized fruit ciders

C5C. Non-Alcoholic Spiced Cider (Sidra Condimentada Sem Álcool)

Impressão Geral: Uma integração agradável de sidra com especiarias, ervas ou botânicos adicionados. O caráter de maçã deve se combinar com os botânicos para um resultado equilibrado, sem álcool significativo.

Aroma e Sabor: O caráter de maçã e os botânicos adicionados devem ser marcantes e complementares. É uma falha se os botânicos dominarem ou parecerem artificiais. Sabores de especiarias cruas ou ásperas são indesejáveis. O lúpulo, se usado, deve ter um caráter fresco e verde, e não uma qualidade herbácea ou vegetal. Algumas especiarias são mais fortes que outras. A oxidação dos ingredientes especiais ou da sidra base é uma falha. O perfil geral deve ser harmonioso e de fácil consumo.

Aparência: Límpida a brilhante, adequada ao estilo base. Cor adequada aos botânicos adicionados e ao estilo base. A limpidez pode ser afetada pelo material herbal, mas a turbidez excessiva deve ser evitada.

Sensação na Boca: Reflete o estilo base. A sidra pode ser tânica ou adstringente pelo efeito dos botânicos adicionados, mas não deve ser amarga por sobre-extração. Alguns ingredientes podem contribuir com taninos, amargor, acidez ou outros efeitos.

Ingredientes: Sidra base sem álcool mais qualquer combinação de especiarias, ervas ou vegetais. Os botânicos podem ser adicionados como extratos, tinturas, chás ou material cru. O lúpulo pode ser usado para dar caráter aromático. As técnicas de extração podem incluir infusão a frio, maceração ou decocção.

Comentários: O produto final deve manter um caráter de sidra reconhecível. As sidras com lúpulo tipicamente mostram um caráter fresco de 'dry hop', e não amargor de lúpulo. A descrição da sidra é uma informação crítica para os juízes. Se forem declarados ingredientes especiais, eles devem ser perceptíveis. A estabilidade pode exigir atenção especial com certos botânicos.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as especiarias adicionadas. Se for usado lúpulo, o participante DEVE especificar as variedades. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. PODEM especificar o método de desalcoholização. DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer variedade adequada, dependendo da sidra base

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.070

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.000 – 1.025

Dulçor: Qualquer nível permitido

permitido

Exemplos Comerciais: Non-alcoholic spiced ciders, Dealcoholized hopped ciders, Herbal ciders

C5D. Non-Alcoholic Perry (Perry Sem Álcool)

Impressão Geral: Uma bebida refrescante elaborada principalmente com peras, que mantém o caráter distintivo do perry, porém sem álcool significativo. Deve oferecer o perfil único das peras fermentadas sem o teor alcoólico.

Aroma e Sabor: Caráter de pera marcante, que pode ser sutil a bastante frutado. O caráter de pera reflete os sabores esperados de peras de mesa fermentadas, que podem não lembrar fortemente peras frescas. As versões mais secas tendem a um perfil semelhante ao de um vinho branco jovem. O nível de acidez deve ser suave a equilibrado, não penetrante. Os taninos podem ser suaves a equilibrados, mas não devem acrescentar amargor significativo. Não deve ser pegajoso, viscoso ou oleoso.

Aparência: Levemente turvo a límpido. Geralmente bastante claro, com cor de palha a dourado. Pode mostrar uma leve efervescência se estiver carbonatado.

Sensação na Boca: Corpo relativamente encorpado. Taninos baixos a moderados, perceptíveis como adstringência. Carbonatação de tranquila a espumante, embora a maioria não passe de moderada. O sorbitol de algumas peras pode dar uma impressão de dulçor mesmo em perrys secos.

Ingredientes: Peras de mesa ou peras específicas para perry, dependendo do perfil desejado. Técnicas de desalcoholização semelhantes às das sidras sem álcool. Podem exigir técnicas especiais de clarificação devido à natureza das peras. Conservantes podem ser necessários para a estabilidade.

Comentários: Em comparação com o perry tradicional, esta versão sem álcool deve manter o caráter único das peras fermentadas. Algumas peras de mesa contêm quantidades significativas de sorbitol, que pode dar uma impressão de dulçor. A produção sem álcool apresenta desafios únicos devido às características naturais das peras. Os perrys são notoriamente difíceis de clarificar.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar o método utilizado para obter o baixo teor alcoólico. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. PODEM especificar as variedades de pera utilizadas.

Variedades: Peras de mesa como Bartlett (Williams), Anjou, Bosc ou variedades tradicionais para perry

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.060

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.000 – 1.020

Dulçor: Qualquer nível permitido

permitido

Exemplos Comerciais: Non-alcoholic perry varieties, Dealcoholized pear ciders

C5E. Non-Alcoholic Experimental Cider (Sidra Experimental Sem Álcool)

Impressão Geral: Uma categoria aberta para sidras sem álcool com ingredientes ou processos que não se encaixam nas categorias anteriores, mantendo o caráter reconhecível de sidra enquanto explora novas fronteiras sem álcool.

Aroma e Sabor: O caráter de sidra deve estar sempre presente e combinar com os ingredientes adicionados ou com os efeitos do processo. O equilíbrio geral e a facilidade de beber são os fatores críticos de sucesso para este estilo. A sidra resultante deve conter componentes experimentais reconhecíveis e ser agradável de beber. A integração harmoniosa é fundamental.

Aparência: Límpida a brilhante, adequada ao estilo base. A cor deve ser a de uma sidra padrão, a menos que outros ingredientes ou processos contribuam com cor. A apresentação deve continuar atraente.

Sensação na Boca: Reflete o estilo base, mas também pode mostrar características tânicas, adstringentes, amargas, de corpo pesado ou outras, conforme determinado pelos ingredientes ou processos declarados.

Ingredientes: Sidra base sem álcool mais qualquer ingrediente ou processo experimental não abrangido nas outras subcategorias. Pode incluir técnicas de concentração sem álcool, fermentação com culturas únicas, adição de mel ou de outros adoçantes, maturação em madeira ou técnicas inovadoras de produção.

Comentários: Alguns exemplos que se encaixam nesta categoria incluem: sidras sem álcool com mel adicionado, sidras sem álcool com caráter significativo de madeira, sidras sem álcool que imitam os estilos ice cider ou fire cider, sidras sem álcool com especiarias e frutas ao mesmo tempo, híbridos únicos ou sidras sem álcool que, de outra forma, se enquadrariam em definições existentes, exceto por estarem claramente fora dos parâmetros de estilo listados. Independentemente da natureza experimental, a bebida resultante deve ser reconhecível como sidra.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar os ingredientes ou processos que fazem da amostra uma sidra experimental. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM especificar o método de desalcooolização. PODEM especificar um estilo base ou fornecer uma descrição mais detalhada do conceito. DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer variedade adequada, dependendo da sidra base

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.080 (variável conforme os ingredientes)	ABV: 0.0 – 0.5%	Carbonatação: Qualquer nível
FG: 1.000 – 1.030 (variável conforme os ingredientes)	Dulçor: Variável conforme o conceito	permitido

Exemplos Comerciais: Innovative non-alcoholic ciders, Experimental dealcoholized products

C5F. Low Alcohol Cider and Perry (Sidra e Perry de Baixo Teor Alcoólico)

Impressão Geral: Uma sidra ou perry com caráter alcoólico mínimo, porém perceptível, que mantém as características tradicionais da bebida fermentada. Oferece uma experiência mais completa do que as opções totalmente sem álcool, permanecendo na faixa de baixo teor alcoólico.

Aroma e Sabor: Em sidras: caráter de maçã bem desenvolvido, que pode mostrar a complexidade da fermentação tradicional. Em perrys: caráter de pera marcante, que reflete as características das peras fermentadas. Os ésteres podem estar presentes e contribuir para a percepção frutada sem ser dominantes. Pode mostrar um leve caráter de levedura que acrescenta profundidade. O perfil de fermentação deve ser limpo, sem notas rústicas ou de MLF excessivas. A acidez deve ser equilibrada, dando estrutura sem dominar. Os taninos, se presentes, devem ser leves a moderados e contribuir para a secura do final. O álcool deve ser sutil, acrescentando corpo e complexidade sem calor perceptível. Nos perrys, o sorbitol natural pode contribuir com uma impressão de dulçor mesmo nas versões secas.

Aparência: Límpida a brilhante, com a cor típica de sidra ou perry tradicional, de palha a dourado médio. Variedades de maçã de polpa vermelha podem contribuir com tons rosados nas sidras. Os perrys tendem a ser mais claros, geralmente de palha a dourado leve. A carbonatação pode criar uma espuma leve e passageira.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, com uma sensação mais completa que a das versões totalmente sem álcool. Nos perrys, o corpo pode ser relativamente mais encorpado devido ao sorbitol natural. Calor alcoólico mínimo ou imperceptível. A carbonatação pode variar amplamente, mas deve complementar o perfil geral. Taninos leves podem dar estrutura adicional, sendo tipicamente mais pronunciados em perrys tradicionais.

Ingredientes: Para sidras: variedades de maçã adequadas para sidra tradicional. Para perrys: peras de mesa ou peras específicas para perry. As técnicas de produção podem incluir fermentação interrompida precocemente, diluição controlada pós-fermentação ou mistura de bebidas fermentadas com suco fresco. Leveduras selecionadas para perfis de sabor específicos e atenuação controlada. Ajustes de acidez permitidos. Para perrys, podem ser necessárias técnicas especiais de clarificação.

Comentários: Este estilo preenche a lacuna entre as bebidas totalmente sem álcool e as sidras/perrys tradicionais de teor alcoólico pleno. É particularmente popular em mercados onde os produtos de "session strength" são valorizados. A produção exige controle cuidadoso da fermentação ou técnicas de diluição precisas. Pode atrair consumidores que buscam o caráter de bebida fermentada com consumo responsável de álcool. Alguns países têm categorias regulatórias específicas para bebidas de baixo teor alcoólico. Os perrys de baixo teor alcoólico apresentam desafios únicos devido às características naturais das peras e à sua dificuldade de clarificação.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar se é sidra ou perry. DEVEM especificar o método utilizado para obter o baixo teor alcoólico. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. PODEM especificar as variedades de maçã ou pera utilizadas.

Variedades: Para sidras: as mesmas da Common Cider tradicional. Para perrys: peras de mesa como Bartlett (Williams), Anjou, Bosc ou variedades tradicionais para perry.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.060

ABV: 0.5 – 3.0%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.005 – 1.020

Dulçor: Qualquer nível permitido

permitido

Exemplos Comerciais: Session-strength ciders, Low alcohol craft ciders, Low alcohol perry varieties

C5G. Probiotic Enhanced Cider (Sidra com Probióticos)

Impressão Geral: Uma sidra base complementada com culturas probióticas vivas que oferecem potenciais benefícios à saúde digestiva, mantendo um perfil de sabor agradável e equilibrado.

Aroma e Sabor: O caráter da maçã base deve permanecer em destaque e reconhecível. As culturas probióticas podem contribuir com notas leves a moderadas, de levemente ácidas a sutilmente funky, mas nunca devem ser desagradáveis nem dominar o perfil. Pode mostrar uma acidez mais complexa devido aos ácidos orgânicos produzidos pelas bactérias benéficas. O perfil deve ser limpo e refrescante, não excessivamente ácido ou estranho. Algumas cepas podem contribuir com notas sutis semelhantes às de iogurte ou kefir, mas isso deve estar bem integrado.

Aparência: Pode ser levemente turva devido às culturas vivas em suspensão, o que é aceitável e esperado. Cor típica de sidra, potencialmente influenciada por ingredientes adicionais usados para sustentar as culturas probióticas. A carbonatação pode ser variável, incluindo carbonatação natural decorrente da atividade probiótica.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio. Pode ter uma leve efervescência natural decorrente da atividade contínua das culturas. A textura pode ser levemente mais rica devido aos polissacarídeos produzidos por algumas cepas probióticas. Não deve ser viscosa nem ropy.

Ingredientes: Sidra base elaborada com maçãs adequadas. Culturas probióticas específicas, como Lactobacillus, Bifidobacterium ou outras cepas benéficas. Pode incluir prebióticos (fibras que alimentam os probióticos), como inulina, FOS ou fibras naturais de frutas. Açúcares residuais ou adicionados podem ser necessários para manter a viabilidade das culturas. Técnicas de fermentação controlada para equilibrar a atividade probiótica com o perfil de sabor desejado.

Comentários: Os probióticos devem estar vivos e viáveis no momento do consumo, o que traz desafios únicos de produção e armazenamento. A refrigeração pode ser necessária para manter a viabilidade das culturas. A contagem de UFC (unidades formadoras de colônias) deve ser suficiente para potenciais benefícios à saúde. A interação entre as leveduras da sidra e as bactérias probióticas deve ser manejada com cuidado. Alguns mercados têm regulamentações específicas sobre alegações de saúde para produtos probióticos.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar quais culturas probióticas foram utilizadas e a contagem aproximada de UFC. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM declarar qualquer prebiótico adicionado. DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer variedade adequada para sidra, muitas vezes variedades com açúcares residuais naturais

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.065

ABV: 0.0 – 8.0%

Carbonatação: Variável, muitas

FG: 1.005 – 1.025

Dulçor: Tipicamente meio-doce a doce, para sustentar as culturas

Exemplos Comerciais: Kombucha-cider hybrids, Probiotic enhanced craft ciders

C5H. Vitamin/Mineral Fortified Cider (Sidra Fortificada com Vitaminas/Minerais)

Impressão Geral: Uma sidra nutricionalmente enriquecida que mantém o caráter e o prazer da sidra tradicional, oferecendo benefícios nutricionais adicionais por meio de vitaminas, minerais ou antioxidantes adicionados.

Aroma e Sabor: O caráter de maçã deve permanecer dominante e atraente. As vitaminas e os minerais adicionados idealmente não devem ser perceptíveis no sabor ou, se forem, devem estar bem integrados, sem criar notas medicinais, metálicas ou desagradáveis. Algumas vitaminas podem contribuir com sabores leves (como a vitamina C, que acrescenta acidez), mas isso deve complementar o perfil geral. Antioxidantes como extratos de superfrutas podem acrescentar uma complexidade frutada adicional, que deve ser harmoniosa.

Aparência: A cor pode variar conforme os ingredientes adicionados. Vitaminas como o betacaroteno podem acrescentar tons dourados, enquanto antioxidantes de frutas vermelhas podem contribuir com nuances avermelhadas. Deve permanecer límpida a brilhante, a menos que a turbidez seja inerente aos ingredientes funcionais adicionados.

Sensação na Boca: Corpo típico da sidra base. Os minerais não devem criar sensações metálicas ou ásperas desagradáveis. Alguns suplementos podem afetar levemente a textura, mas isso deve ser mínimo.

Ingredientes: Sidra base elaborada com variedades de maçã adequadas. As vitaminas adicionadas podem incluir C, vitaminas do complexo B, D, E ou misturas multivitamínicas. Os minerais podem incluir cálcio, magnésio, zinco, ferro ou misturas de eletrólitos. Os antioxidantes podem vir de extratos de superfrutas, chá verde ou compostos purificados. A forma dos suplementos (naturais vs. sintéticos) pode afetar o sabor e a estabilidade.

Comentários: A fortificação deve ser funcional e fornecer níveis significativos de nutrientes, e não meramente simbólicos. A estabilidade das vitaminas pode ser desafiadora em um ambiente de sidra fermentada, especialmente com exposição à luz e variações de pH. Algumas vitaminas podem interagir com outros componentes da sidra, afetando o sabor ou a aparência ao longo do tempo. As regulamentações variam de país para país quanto às alegações nutricionais e aos níveis de fortificação permitidos.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar quais vitaminas/minerais foram adicionados e em que quantidades. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. PODEM especificar a origem dos nutrientes (natural vs. sintética). DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer variedade adequada para sidra, muitas vezes selecionada para complementar os nutrientes adicionados

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.070

Dulçor: Qualquer nível, muitas vezes ajustado para mascarar os sabores dos suplementos

Carbonatação: Qualquer nível permitido

FG: 1.000 – 1.020

ABV: 0.0 – 8.0%

Exemplos Comerciais: Vitamin-enhanced ciders, Electrolyte ciders, Antioxidant-rich ciders

C5I. Adaptogen Infused Cider (Sidra com Adaptógenos)

Impressão Geral: Uma sidra inovadora infundada com ervas adaptógenas tradicionais, que se acredita ajudarem o corpo a lidar com o estresse e a promover o bem-estar geral, mantendo um perfil de sabor agradável e equilibrado.

Aroma e Sabor: Equilíbrio cuidadoso entre o caráter fundamental de maçã e os adaptógenos adicionados. Os adaptógenos devem ser perceptíveis, mas complementares, contribuindo com complexidade sem se tornarem medicinais ou dominantes. A ashwagandha pode acrescentar notas terrosas sutis; o ginseng pode contribuir com um leve amargor herbal; a cúrcuma pode acrescentar notas quentes e condimentadas. A integração deve ser harmoniosa,

criando um perfil único, mas de fácil consumo. Qualquer amargor das ervas deve ser equilibrado com o dulçor ou a acidez adequados.

Aparência: A cor pode variar significativamente conforme os adaptógenos utilizados. A cúrcuma pode criar tons dourados profundos; ervas verdes podem acrescentar nuances esverdeadas; raízes podem contribuir com tons mais escuros. A limpidez pode ser afetada pelo material herbal, mas a turbidez excessiva deve ser evitada.

Sensação na Boca: Os adaptógenos podem contribuir com taninos leves, adstringência ou complexidade de textura. Algumas ervas podem criar uma sensação de aquecimento ou de frescor. A textura geral deve permanecer agradável, e não áspera ou medicinal.

Ingredientes: Sidra base com variedades de maçã adequadas. Os adaptógenos podem incluir ashwagandha, ginseng (americano, asiático, siberiano), rhodiola, schisandra, cúrcuma, manjerição-santo (holy basil), reishi, cordyceps ou outras ervas reconhecidas. Os adaptógenos podem ser adicionados como extratos, tinturas, chás concentrados ou material herbal cru. As técnicas de extração podem incluir infusão a frio, extração com álcool ou decocção.

Comentários: Os adaptógenos são uma categoria de ervas com longa história na medicina tradicional, especialmente nos sistemas ayurvédico e da Medicina Tradicional Chinesa. A dosagem deve ser adequada ao consumo como bebida, e não como suplemento concentrado. A extração dos sabores pode exigir técnicas especializadas para minimizar o amargor e maximizar a funcionalidade percebida. As regulamentações sobre alegações de saúde variam amplamente e devem ser consideradas.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar quais adaptógenos foram utilizados e o método de incorporação. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM declarar os alérgenos potenciais e as interações conhecidas com medicamentos. PODEM especificar as concentrações ou os métodos de extração.

Variedades: Qualquer variedade adequada, muitas vezes selecionada para complementar o perfil herbal

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.070

FG: 1.000 – 1.025

ABV: 0.0 – 8.0%

Dulçor: Variável, muitas vezes meio-
doce para equilibrar as ervas

Carbonatação: Qualquer nível
permitido

Exemplos Comerciais: Adaptogenic beverages, Wellness ciders, Herbal-infused craft ciders

C5J. Other Functional Cider (Outras Sidras Funcionais)

Impressão Geral: Uma categoria aberta para sidras com ingredientes funcionais inovadores não abrangidos nas outras subcategorias, mantendo o caráter reconhecível de sidra enquanto explora novas fronteiras nas bebidas funcionais.

Aroma e Sabor: O caráter de sidra deve permanecer como a base reconhecível, com os ingredientes funcionais integrados de forma a complementar, e não competir com, o perfil de maçã. Os ingredientes devem acrescentar uma complexidade interessante sem criar sabores desagradáveis, medicinais ou artificiais. O equilíbrio geral deve resultar em uma bebida agradável, atraente tanto para os entusiastas da sidra quanto para os consumidores interessados em bem-estar.

Aparência: Adequada aos ingredientes declarados. Pode variar amplamente em cor e limpidez, dependendo dos aditivos funcionais. A apresentação deve continuar atraente e profissional.

Sensação na Boca: Reflete a sidra base, modificada pelos efeitos dos ingredientes funcionais. A textura deve permanecer agradável, sem ser viscosa, arenosa ou estranha, a menos que isso seja inerente e aceitável para os ingredientes específicos utilizados.

Ingredientes: Sidra base com variedades de maçã adequadas mais ingredientes funcionais como colágeno (para a saúde das articulações/pele), fibra prebiótica (para a saúde digestiva), eletrólitos (para hidratação), CBD (onde for legal, para relaxamento), óleo MCT (para energia), proteína vegetal, superalimentos em pó ou extratos de cogumelos funcionais. A formulação deve considerar a estabilidade, a solubilidade e a palatabilidade.

Comentários: Esta subcategoria reflete a natureza em evolução do mercado de bebidas funcionais. Os exemplos podem incluir sidras com colágeno para beleza/envelhecimento, sidras com fibra para a saúde digestiva, sidras com eletrólitos para recuperação pós-exercício ou sidras com CBD para relaxamento (onde for legal). Os ingredientes funcionais devem ser seguros para consumo e adequados à população-alvo. As alegações regulatórias e de saúde devem cumprir as leis locais. A inovação é incentivada, mas a funcionalidade deve ser significativa, e não apenas de marketing.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar todos os ingredientes funcionais utilizados e sua finalidade pretendida. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM declarar todos os alérgenos potenciais e as interações conhecidas. PODEM fornecer informações sobre as concentrações e os métodos de incorporação.

Variedades: Qualquer variedade adequada para sidra, selecionada para complementar os ingredientes funcionais

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.080 (variável conforme os ingredientes)	ABV: 0.0 – 8.0%	complementar os ingredientes
	Dulçor: Variável, muitas vezes	funcionais
FG: 1.000 – 1.030 (variável conforme os ingredientes)	ajustado para mascarar ou	Carbonatação: Qualquer nível permitido

Exemplos Comerciais: Collagen ciders, CBD ciders (where legal), Electrolyte recovery ciders, Superfood ciders