

APÊNDICE NÃO OFICIAL GUIA DE HIDROMÉIS FUNCIONAIS E SEM ÁLCOOL

Suplemento não oficial ao Guia de Estilos de Hidroméis BJCP 2015



Copyright © 2025, Patagonian Yeast.

Desenvolvido como suplemento ao Guia de Estilos de Hidroméis BJCP 2015

Este apêndice adota e amplia a metodologia BJCP para hidroméis sem álcool e funcionais. As categorias M1-M4 são regidas pelo Guia oficial BJCP 2015. Todos os outros direitos reservados.

Atualizações disponíveis em www.copainternacionaldefermentados.com

Escrito por: Equipe Patagonian Yeast

2025 Contribuições: Especialistas internacionais em hidroméis da América Latina.

2025 Revisão e comentários: Juizes certificados e especialistas em hidroméis da América Latina.

Sumário

INTRODUÇÃO À CATEGORIA M5	3
RELAÇÃO COM O GUIA BJCP 2015.....	3
HIDROMÉIS SEM ÁLCOOL E FUNCIONAIS.....	3
ESTILOS E SUBCATEGORIAS.....	3
USO DA CATEGORIA M5.....	3
CATEGORIZAÇÃO BÁSICA	3
ATRIBUTOS COMUNS A TODOS OS ESTILOS M5	3
FORMATO DE DESCRIÇÃO DAS SUBCATEGORIAS	4
INSTRUÇÕES GERAIS DE INSCRIÇÃO PARA A CATEGORIA M5	4
M5. NON-ALCOHOLIC AND FUNCTIONAL MEADS (HIDROMÉIS SEM ÁLCOOL E FUNCIONAIS)	5
M5A. NON-ALCOHOLIC TRADITIONAL MEAD (HIDROMEL TRADICIONAL SEM ÁLCOOL)	5
M5B. NON-ALCOHOLIC FRUIT MEAD (HIDROMEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL)	6
M5C. NON-ALCOHOLIC SPICED MEAD (HIDROMEL CONDIMENTADO SEM ÁLCOOL)	6
M5D. NON-ALCOHOLIC EXPERIMENTAL MEAD (HIDROMEL EXPERIMENTAL SEM ÁLCOOL)	7
M5E. LOW ALCOHOL (SESSION) MEAD (HIDROMEL DE BAIXO TEOR ALCOÓLICO).....	8
M5F. PROBIOTIC ENHANCED MEAD (HIDROMEL COM PROBIÓTICOS)	9
M5G. VITAMIN/MINERAL FORTIFIED MEAD (HIDROMEL FORTIFICADO COM VITAMINAS/MINERAIS)	9
M5H. ADAPTOGEN INFUSED MEAD (HIDROMEL COM ADAPTÓGENOS)	10
M5I. FUNCTIONAL HONEY MEAD (HIDROMEL FUNCIONAL COM MEL ESPECIAL).....	11
M5J. OTHER FUNCTIONAL MEAD (OUTROS HIDROMÉIS FUNCIONAIS)	12

INTRODUÇÃO À CATEGORIA M5

RELAÇÃO COM O GUIA BJCP 2015

Esta Categoria M5 foi desenvolvida para complementar as categorias oficiais M1-M4 do Guia de Estilos de Hidroméis BJCP 2015, 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 2015 antes de avaliar produtos da Categoria M5, já que este apêndice pressupõe o conhecimento das técnicas básicas de avaliação e da terminologia relacionada a hidroméis estabelecidas nesse guia.

Hidroméis Sem Álcool e Funcionais

A Categoria M5 de Hidroméis Sem Álcool e Funcionais, desenvolvida pela Patagonian Yeast, representa um esforço abrangente para categorizar e descrever os estilos emergentes de hidroméis 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 hidromel, atender à crescente demanda por alternativas funcionais que ofereçam benefícios adicionais à saúde, descrever produtos inovadores que combinam a tradição de elaboração de hidroméis 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 M5 utiliza um sistema de subcategorias que vai de M5A a M5J, abrangendo desde hidroméis tradicionais sem álcool até produtos funcionais inovadores. Cada subcategoria tem características distintas, mas todas mantêm o caráter fundamental de hidromel como base reconhecível.

As subcategorias M5A-M5E se concentram em versões sem álcool ou de baixo teor alcoólico de estilos tradicionais de hidromel. As subcategorias M5F-M5J abordam produtos funcionais que incorporam ingredientes voltados a benefícios específicos de saúde e bem-estar.

Uso da Categoria M5

Esta categoria foi pensada principalmente para competições de hidroméis, 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 M5 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 M5 se baseia no teor alcoólico (sem álcool vs. baixo teor alcoólico), no método de produção (desalcooolização, fermentação controlada ou adição de ingredientes funcionais) e na presença de ingredientes adicionais (frutas, especiarias, probióticos, vitaminas, adaptógenos etc.).

Os hidroméis sem álcool (0.0-0.5% ABV), os hidroméis de baixo teor alcoólico (0.5-3.0% ABV) e os hidroméis 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 M5

Pressupõe-se que os atributos descritos nesta seção estejam presentes em cada descrição de estilo M5, salvo indicação em contrário.

Salvo indicação explícita, pressupõe-se que todos os estilos M5 devem manter um caráter de hidromel reconhecível como base fundamental, estar livres de defeitos técnicos significativos, mostrar uma integração harmoniosa entre o hidromel base e qualquer ingrediente adicionado e cumprir as regulamentações locais aplicáveis a produtos sem álcool ou funcionais. Todos os produtos M5 devem mostrar um equilíbrio adequado entre acidez, taninos (se presentes), álcool (nos produtos de baixo teor alcoólico), dulçor residual e caráter de mel, 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 M5:

- **Impressão Geral:** A essência da subcategoria e suas características distintas
- **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 mel 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 M5

DEVE especificar para todas as subcategorias:

- Nível de carbonatação (Still, Pétillant, Sparkling)
- Nível de dulçor (Dry, Semi-Sweet, Sweet)
- Todos os ingredientes funcionais utilizados, com as concentrações quando for relevante
- Todos os alérgenos potenciais presentes
- Variedades de mel utilizadas e suas proporções
- Estilo base de hidromel (se aplicável)
- 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

M5. NON-ALCOHOLIC AND FUNCTIONAL MEADS (Hidroméis Sem Álcool e Funcionais)

Os Hidroméis Sem Álcool e Funcionais representam uma categoria em crescimento que abrange produtos com teor alcoólico muito baixo ou nulo, assim como hidroméis fortificados 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.

M5A. Non-Alcoholic Traditional Mead (Hidromel Tradicional Sem Álcool)

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

Aroma e Sabor: Caráter de mel marcante e distintivo, que pode variar de floral e delicado a mais complexo e vinoso, dependendo da variedade de mel utilizada. Deve manter a complexidade derivada da fermentação controlada, sem sabores crus de mel não fermentado. Ésteres derivados do mel podem estar presentes, mas não devem ser dominantes. A acidez deve ser equilibrada, trazendo frescor sem ser penetrante. 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, com um retrogosto distintivo de mel.

Aparência: Límpido a brilhante, sem turbidez visível. Cor de palha muito clara a âmbar dourado, dependendo da variedade de mel utilizada. Méis mais escuros podem produzir tons mais profundos. A carbonatação, se presente, deve formar uma espuma leve que se dissipa rapidamente.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-leve, com uma textura macia característica do mel. A carbonatação pode variar de tranquila a espumante, mas deve complementar o perfil geral. Não deve haver calor alcoólico perceptível. A textura deve refletir a qualidade do mel utilizado, evitando sensações aguadas ou artificiais.

Ingredientes: Mel de qualidade superior como ingrediente principal, de preferência variedades com caráter distintivo. As técnicas de desalcoolização podem incluir destilação a vácuo, osmose reversa ou interrupção precoce da fermentação. Leveduras selecionadas para perfis de sabor específicos e mínima produção de álcool. Nutrientes de levedura permitidos para uma fermentação saudável. Conservantes naturais permitidos para a estabilidade.

Comentários: A produção exige técnicas especializadas para manter o caráter de hidromel 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 desalcoolização pós-fermentação. A estabilidade microbiológica é crítica devido à ausência do álcool como conservante natural. Pode exigir pasteurização ou filtração estéril. A qualidade do mel é fundamental para o sucesso do produto final.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar o método utilizado para obter o baixo teor alcoólico. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM especificar as variedades de mel utilizadas, com porcentagens aproximadas.

Variedades: Qualquer variedade de mel adequada, de méis florais leves a variedades mais robustas e complexas.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.065

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.005 – 1.025

Dulçor: Qualquer nível permitido

permitido

Exemplos Comerciais: Honey wine dealcoholized varieties, Non-alcoholic craft meads, Premium honey beverages

M5B. Non-Alcoholic Fruit Mead (Hidromel de Frutas Sem Álcool)

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

Aroma e Sabor: O caráter de mel deve permanecer reconhecível e formar a base do perfil de sabor, mas pode ser mais sutil do que nas versões tradicionais. 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 o mel, a acidez natural e a fruta adicionada deve criar um perfil coerente e harmonioso.

Aparência: Cor adequada às frutas adicionadas, que pode variar de palha claro a tons profundos de vermelho, roxo ou âmbar, dependendo das frutas e do mel utilizados. Deve ser límpido a brilhante, sem turbidez de frutas não processadas. As frutas vermelhas devem trazer cores avermelhadas a arroxeadas naturais, e não tons artificiais.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, influenciado tanto pelo hidromel base quanto pelas frutas adicionadas. Algumas frutas podem contribuir com acidez adicional (cítricos, frutas vermelhas ácidas) ou taninos leves (uvas, algumas frutas de caroço). A textura deve ser limpa, sem resíduos de polpa perceptíveis, mas pode ter mais complexidade do que um hidromel tradicional sem álcool.

Ingredientes: Hidromel base sem álcool como no M5A, 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. A seleção das frutas deve complementar a variedade de mel utilizada. Conservantes podem ser necessários para evitar a refermentação dos açúcares da fruta.

Comentários: Tipicamente elaborado com pelo menos 51% de mel como fonte de açúcares fermentáveis, mas esse valor não precisa ser declarado. O produto final deve manter um caráter de hidromel reconhecível. A descrição dos ingredientes é uma informação crítica para os juízes. A estabilidade pode ser mais desafiadora do que nos hidroméis sem fruta, devido aos açúcares adicionais e aos nutrientes da fruta adicionada. Algumas combinações bem-sucedidas incluem mel-maça, mel-frutas vermelhas e mel-frutas de caroço.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as frutas adicionadas, com porcentagens aproximadas. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM especificar o método de desalcoholização. DEVEM especificar as variedades de mel base. DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer variedade de mel adequada para o hidromel base, mais frutas complementares que realcem o perfil do mel.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.050 – 1.075

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.005 – 1.030

Dulçor: Qualquer nível permitido

permitido

Exemplos Comerciais: Non-alcoholic fruit mead blends, Premium dealcoholized melomels, Artisan honey-fruit beverages

M5C. Non-Alcoholic Spiced Mead (Hidromel Condimentado Sem Álcool)

Impressão Geral: Uma integração agradável de hidromel com especiarias, ervas ou botânicos adicionados. O caráter de mel deve se combinar com os botânicos para um resultado equilibrado, sem álcool significativo, criando um perfil complexo, porém harmonioso.

Aroma e Sabor: O caráter de mel 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. As ervas utilizadas devem ter um caráter fresco e bem integrado, e não uma qualidade vegetal excessiva. Algumas especiarias são mais fortes que outras e devem ser dosadas adequadamente. A oxidação dos ingredientes especiais ou do hidromel base é uma falha. O perfil geral deve ser harmonioso, de fácil consumo e distintivo.

Aparência: Límpido a brilhante, adequado ao estilo base. Cor adequada aos botânicos adicionados e ao tipo de mel utilizado. A limpidez pode ser afetada pelo material herbal, mas a turbidez excessiva deve ser evitada. Alguns botânicos podem contribuir com cor natural ao produto final.

Sensação na Boca: Reflete o estilo base. O hidromel pode ser tânico ou adstringente pelo efeito dos botânicos adicionados, mas não deve ser amargo por sobre-extração. Alguns ingredientes podem contribuir com taninos, leve amargor, acidez, efeitos de aquecimento ou de frescor, ou outras sensações táteis, que devem estar bem integradas.

Ingredientes: Hidromel base sem álcool mais qualquer combinação adequada de especiarias, ervas ou vegetais. Os botânicos podem ser adicionados como extratos, tinturas, chás ou material cru. As técnicas de extração podem incluir infusão a frio, maceração, decocção ou extração durante a fermentação. A seleção das especiarias deve complementar a variedade de mel utilizada.

Comentários: O produto final deve manter um caráter de hidromel reconhecível como base fundamental. Os hidroméis condimentados são tradicionalmente conhecidos como metheglin. A descrição dos ingredientes é uma informação crítica para os juízes. Se forem declarados ingredientes especiais, eles devem ser perceptíveis, mas não dominantes. A estabilidade pode exigir atenção especial com certos botânicos. Algumas combinações tradicionais incluem canela, baunilha, gengibre e misturas de especiarias natalinas.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as especiarias, ervas ou botânicos adicionados. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM especificar o método de desalcoolização. DEVEM especificar as variedades de mel utilizadas. DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer variedade de mel adequada, muitas vezes selecionada para complementar o perfil de especiarias.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.070

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.005 – 1.030

Dulçor: Qualquer nível permitido

permitido

Exemplos Comerciais: Non-alcoholic spiced meads, Dealcoholized metheglin varieties, Herbal honey beverages

M5D. Non-Alcoholic Experimental Mead (Hidromel Experimental Sem Álcool)

Impressão Geral: Uma categoria aberta para hidroméis sem álcool com ingredientes ou processos que não se encaixam nas categorias anteriores, mantendo o caráter reconhecível de hidromel enquanto explora novas fronteiras sem álcool no mundo das bebidas fermentadas.

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

Aparência: Límpido a brilhante, adequado ao estilo base e aos ingredientes experimentais. A cor deve refletir os ingredientes utilizados e pode variar amplamente, dependendo dos componentes experimentais. A apresentação deve continuar atraente e profissional, sem turbidez excessiva, a menos que seja inerente aos ingredientes utilizados.

Sensação na Boca: Reflete o estilo base, mas também pode mostrar características tânicas, adstringentes, efervescentes, de corpo variável ou outras, conforme determinado pelos ingredientes ou processos experimentais declarados. A textura deve permanecer agradável e adequada ao conceito experimental.

Ingredientes: Hidromel 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 outros fermentáveis naturais, maturação em madeira, uso de méis exóticos, técnicas inovadoras de produção ou combinações únicas de ingredientes funcionais.

Comentários: Alguns exemplos que se encaixam nesta categoria incluem: hidroméis sem álcool com outros fermentáveis adicionados (bordo, agave), hidroméis sem álcool com caráter significativo de madeira, hidroméis sem álcool que imitam o estilo ice mead, hidroméis sem álcool com especiarias e frutas, híbridos únicos com outros fermentados ou hidroméis 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 hidromel.

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

Variedades: Qualquer variedade de mel adequada, dependendo do conceito experimental.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.090 (variável conforme os ingredientes)

FG: 1.000 – 1.035 (variável conforme os ingredientes)

ABV: 0.0 – 0.5%

Dulçor: Variável conforme o conceito

Carbonatação: Qualquer nível permitido

Exemplos Comerciais: Innovative non-alcoholic meads, Experimental dealcoholized honey products, Artisan honey-based beverages

M5E. Low Alcohol (Session) Mead (Hidromel de Baixo Teor Alcoólico)

Impressão Geral: Um hidromel com caráter alcoólico mínimo, porém perceptível, que mantém as características tradicionais da bebida fermentada de mel. Oferece uma experiência mais completa do que as opções totalmente sem álcool, permanecendo na faixa de baixo teor alcoólico; também é conhecido como “session mead” ou hydromel.

Aroma e Sabor: Caráter de mel bem desenvolvido, que pode mostrar a complexidade da fermentação. O perfil aromático deve refletir a variedade de mel utilizada, de floral e delicado a robusto e complexo. Os ésteres podem estar presentes e contribuir para a percepção frutada sem ser dominantes. Pode mostrar um leve caráter de levedura que acrescenta profundidade e complexidade. O perfil de fermentação deve ser limpo, sem notas rústicas excessivas. A acidez deve ser equilibrada, dando estrutura sem dominar. O álcool deve ser sutil, acrescentando corpo e complexidade sem calor perceptível.

Aparência: Límpido a brilhante, com a cor típica de hidromel tradicional, de palha a âmbar médio, dependendo da variedade de mel utilizada. Méis mais escuros podem contribuir com tons mais profundos e ricos. A carbonatação pode criar uma espuma leve e passageira. A limpidez deve ser adequada ao estilo, tipicamente brilhante.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, com uma sensação mais completa que a das versões totalmente sem álcool. Calor alcoólico mínimo ou imperceptível, que não deve dominar a experiência. A carbonatação pode variar amplamente, mas deve complementar o perfil geral. A textura deve refletir a qualidade do mel utilizado, proporcionando uma sensação macia e agradável.

Ingredientes: Variedades de mel adequadas para hidromel tradicional, de preferência de alta qualidade. As técnicas de produção podem incluir fermentação interrompida precocemente, diluição controlada pós-fermentação ou mistura de hidroméis fermentados com mel fresco. Leveduras selecionadas para perfis de sabor específicos e atenuação controlada. Ajustes de acidez permitidos para o equilíbrio. Nutrientes de levedura para uma fermentação saudável.

Comentários: Este estilo preenche a lacuna entre as bebidas totalmente sem álcool e os hidroméis 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.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar o método utilizado para obter o baixo teor alcoólico. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM especificar as variedades de mel utilizadas, com porcentagens aproximadas. PODEM especificar técnicas especiais de produção.

Variedades: Qualquer variedade de mel adequada para hidromel tradicional, de méis florais leves a variedades mais robustas.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.035 – 1.080

ABV: 0.5 – 3.0%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.000 – 1.020

Dulçor: Qualquer nível permitido

permitido

Exemplos Comerciais: Session-strength meads, Low alcohol craft meads, Traditional hydromel varieties

M5F. Probiotic Enhanced Mead (Hidromel com Probióticos)

Impressão Geral: Um hidromel base complementado com culturas probióticas vivas que oferecem potenciais benefícios à saúde digestiva, mantendo um perfil de sabor agradável e equilibrado, característico do mel fermentado.

Aroma e Sabor: O caráter do mel base deve permanecer em destaque e reconhecível como elemento fundamental. 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 de mel. 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 ao caráter de mel.

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

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, que reflita tanto o hidromel base quanto a atividade probiótica. 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 viscoso nem ropy, mantendo uma sensação agradável na boca.

Ingredientes: Hidromel base elaborado com mel adequado de alta qualidade. Culturas probióticas específicas, como *Lactobacillus*, *Bifidobacterium* ou outras cepas benéficas reconhecidas. Pode incluir prebióticos (fibras que alimentam os probióticos), como inulina, FOS ou fibras naturais. 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, segundo padrões reconhecidos. A interação entre as leveduras do hidromel 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 especificar as variedades de mel utilizadas. DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer variedade de mel adequada, muitas vezes variedades com açúcares residuais naturais para sustentar as culturas probióticas.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.070

ABV: 0.0 – 12.0%

Carbonatação: Variável, muitas vezes

FG: 1.005 – 1.030

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

Exemplos Comerciais: Probiotic enhanced craft meads, Kombucha-mead hybrids, Functional honey beverages

M5G. Vitamin/Mineral Fortified Mead (Hidromel Fortificado com Vitaminas/Minerais)

Impressão Geral: Um hidromel nutricionalmente enriquecido que mantém o caráter e o prazer do hidromel tradicional, oferecendo benefícios nutricionais adicionais por meio de vitaminas, minerais ou antioxidantes adicionados de forma harmoniosa.

Aroma e Sabor: O caráter de mel deve permanecer dominante e atraente como base fundamental do perfil. 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 de mel. Antioxidantes como extratos de superfrutas podem acrescentar uma complexidade frutada adicional, que deve ser harmoniosa com o mel base.

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

Sensação na Boca: Corpo típico do hidromel base, sem alterações significativas. Os minerais não devem criar sensações metálicas ou ásperas desagradáveis. Alguns suplementos podem afetar levemente a textura, mas isso deve ser mínimo e não interferir na experiência agradável do hidromel.

Ingredientes: Hidromel base elaborado com variedades adequadas de mel de alta qualidade. 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, extratos de própolis 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 ou de marketing. A estabilidade das vitaminas pode ser desafiadora em um ambiente de hidromel fermentado, especialmente com exposição à luz e variações de pH. Algumas vitaminas podem interagir com outros componentes do hidromel, 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 aproximadas. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM especificar as variedades de mel utilizadas. PODEM especificar a origem dos nutrientes (natural vs. sintética). DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer variedade de mel adequada, muitas vezes selecionada para complementar os nutrientes adicionados e oferecer uma base estável.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.075

FG: 1.000 – 1.025

ABV: 0.0 – 14.0%

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

Carbonatação: Qualquer nível permitido

Exemplos Comerciais: Vitamin-enhanced meads, Electrolyte honey beverages, Antioxidant-rich functional meads

M5H. Adaptogen Infused Mead (Hidromel com Adaptógenos)

Impressão Geral: Um hidromel inovador infundido 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, baseado em mel de qualidade.

Aroma e Sabor: Equilíbrio cuidadoso entre o caráter fundamental de mel 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 equilibrado; a cúrcuma pode acrescentar notas quentes e condimentadas; o reishi pode trazer características terrosas. 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 natural adequados.

Aparência: A cor pode variar significativamente conforme os adaptógenos utilizados e a variedade de mel base. A cúrcuma pode criar tons dourados profundos; ervas verdes podem acrescentar nuances esverdeadas sutis; raízes podem contribuir com tons mais escuros; cogumelos podem dar colorações terrosas. 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 natural ou uma complexidade de textura que enriqueça a experiência. Algumas ervas podem criar uma sensação sutil de aquecimento ou de frescor. A textura geral deve permanecer agradável, e não áspera ou medicinal, mantendo o caráter macio característico do mel.

Ingredientes: Hidromel base com variedades adequadas de mel de alta qualidade. Os adaptógenos podem incluir ashwagandha, ginseng (americano, asiático, siberiano), rhodiola, schisandra, cúrcuma, manjerição-santo (holy basil), reishi, cordyceps, goji berries ou outras ervas reconhecidas por suas propriedades adaptógenas. Os adaptógenos podem ser

adicionados como extratos padronizados, tinturas, chás concentrados ou material herbal cru. As técnicas de extração podem incluir infusão a frio, extração com álcool, decocção ou maceração.

Comentários: Os adaptógenos são uma categoria de ervas com longa história na medicina tradicional, especialmente nos sistemas ayurvédico, da Medicina Tradicional Chinesa e da fitoterapia indígena americana. A dosagem deve ser adequada ao consumo como bebida funcional, 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 especificar as variedades de mel utilizadas. DEVEM declarar os alérgenos potenciais e as interações conhecidas com medicamentos. PODEM especificar as concentrações ou os métodos de extração.

Variedades: Qualquer variedade de mel adequada, muitas vezes selecionada para complementar o perfil herbal e oferecer uma base harmoniosa.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.075

ABV: 0.0 – 14.0%

Carbonatação: Qualquer nível

FG: 1.000 – 1.030

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

permitido

Exemplos Comerciais: Adaptogenic beverages, Wellness meads, Herbal-infused craft honey wines

M5I. Functional Honey Mead (Hidromel Funcional com Mel Especial)

Impressão Geral: Um hidromel que destaca as propriedades funcionais inerentes de méis especiais (manuka, trigo-sarraceno/buckwheat, tulsí) ou de méis enriquecidos com própolis, pólen, geleia real ou outros produtos da colmeia, criando uma bebida que celebra e amplia os benefícios naturais dos produtos apícolas.

Aroma e Sabor: O caráter do mel especial deve ser proeminente e distintivo, mostrando as características únicas da variedade utilizada. Méis como o de manuka podem trazer notas medicinais leves; o de trigo-sarraceno pode contribuir com características robustas e terrosas; méis de ervas podem acrescentar complexidade aromática. Os produtos apícolas adicionais devem se integrar harmoniosamente: a própolis pode acrescentar notas resinosas; o pólen pode contribuir com textura e sabores florais; a geleia real pode trazer uma riqueza sutil. O perfil deve ser complexo, mas equilibrado, evitando sabores medicinais dominantes.

Aparência: A cor reflete o mel especial utilizado, podendo variar de âmbar claro a tons muito escuros, dependendo da variedade. Méis como o de trigo-sarraceno produzem cores mais escuras, enquanto méis especiais podem ter tonalidades únicas. Pode mostrar leve turbidez se incluir pólen ou própolis não filtrados, o que é aceitável e até desejável neste estilo.

Sensação na Boca: O corpo pode ser mais encorpado do que nos hidroméis tradicionais, devido aos componentes adicionais dos produtos apícolas. O pólen pode contribuir com uma leve textura granulada que acrescenta interesse. A própolis pode trazer uma leve adstringência equilibrada. A geleia real pode enriquecer a textura geral. A sensação deve ser rica, mas não pesada.

Ingredientes: Méis especiais como o de manuka (com fator UMF declarado), trigo-sarraceno (buckwheat), tupelo, tília (basswood), méis de ervas específicas ou méis crus não processados. Produtos apícolas adicionais como própolis, pólen de abelha, geleia real ou cera de abelha (em quantidades mínimas). Técnicas de processamento mínimo para preservar as propriedades funcionais dos ingredientes. A fermentação pode ser controlada para preservar componentes sensíveis.

Comentários: Este estilo celebra os potenciais benefícios à saúde dos produtos apícolas especiais. Méis como o de manuka são reconhecidos por suas propriedades antibacterianas; a própolis, por suas características antimicrobianas; o pólen, por seu perfil nutricional; a geleia real, por suas propriedades únicas. A funcionalidade deve ser inerente aos ingredientes, e não adicionada artificialmente. As alegações de saúde devem cumprir as regulamentações locais. O custo dos ingredientes especiais pode resultar em produtos premium.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar o tipo e a origem do mel especial utilizado. DEVEM especificar todos os produtos apícolas adicionados, com quantidades aproximadas. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. PODEM especificar graus de atividade (como o UMF para o manuka). DEVEM declarar os alérgenos potenciais relacionados aos produtos apícolas.

Variedades: Méis especiais como manuka, trigo-sarraceno (buckwheat), tupelo, tília (basswood), méis de ervas específicas ou méis monoflorais com propriedades únicas.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.050 – 1.080

ABV: 0.0 – 16.0%

Carbonatação: Qualquer nível permitido

FG: 1.005 – 1.030

Dulçor: Variável, muitas vezes para realçar as características do mel

Exemplos Comerciais: Manuka honey meads, Propolis-enhanced meads, Raw honey functional beverages

M5J. Other Functional Mead (Outros Hidroméis Funcionais)

Impressão Geral: Uma categoria aberta para hidroméis com ingredientes funcionais inovadores não abrangidos nas outras subcategorias, mantendo o caráter reconhecível de hidromel enquanto explora novas fronteiras nas bebidas funcionais à base de mel e suas sinergias com outros ingredientes benéficos.

Aroma e Sabor: O caráter de hidromel deve permanecer como base reconhecível, com ingredientes funcionais que complementem, e não disputem com, o perfil de mel. Eles devem acrescentar uma complexidade interessante sem criar sabores desagradáveis, medicinais ou artificiais. O equilíbrio geral deve resultar em uma bebida agradável, atraente tanto para entusiastas de hidromel quanto para consumidores interessados em bem-estar e funcionalidade.

Aparência: Adequada aos ingredientes declarados e à variedade de mel utilizada. Pode variar amplamente em cor e limpidez, dependendo dos aditivos funcionais específicos. A apresentação deve continuar atraente e profissional, refletindo a qualidade dos ingredientes utilizados.

Sensação na Boca: Reflete o hidromel base, modificado pelos ingredientes funcionais. A textura deve ser agradável, sem ser viscosa, arenosa ou estranha, a menos que isso seja inerente e aceitável para os ingredientes usados e contribua positivamente para a experiência.

Ingredientes: Hidromel base com variedades adequadas de mel 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, extratos de cogumelos funcionais, ômega-3 ou enzimas digestivas. A formulação deve considerar a estabilidade, a solubilidade e a palatabilidade de todos os componentes.

Comentários: Esta subcategoria reflete a evolução do mercado de bebidas funcionais à base de mel. Os exemplos podem incluir hidroméis com colágeno para beleza/envelhecimento, com fibra para a saúde digestiva, com eletrólitos para recuperação pós-exercício, com CBD para relaxamento (onde for legal) ou com superalimentos para a nutrição geral. Os ingredientes funcionais devem ser seguros 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 e sua finalidade. DEVEM especificar os níveis de carbonatação e dulçor. DEVEM especificar as variedades de mel. DEVEM declarar todos os alérgenos potenciais e as interações conhecidas. PODEM informar as concentrações e os métodos de incorporação.

Variedades: Qualquer variedade de mel adequada, selecionada para complementar os ingredientes funcionais e oferecer uma base harmoniosa.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.085

Dulçor: Variável, muitas vezes ajustado para mascarar ou complementar os ingredientes funcionais

Carbonatação: Qualquer nível permitido

FG: 1.000 – 1.035

ABV: 0.0 – 14.0%

Exemplos Comerciais: Collagen meads, CBD honey wines (where legal), Electrolyte recovery meads, Superfood honey beverages