

GUIA KOMBUCHAS 2025



Copyright © 2025, Patagônia Levedura

Desenvolvido como uma ferramenta de categorização para a Copa Internacional de Alimentos Fermentados de 2025

Todos os direitos reservados.

Atualizações disponíveis em www.copainternacionaldefermentados.com

Escrito por: Victoria Lobos Marambio (@yeast.mommy) - Equipe Patagonian Yeast

Contribuições 2025: Especialistas internacionais em alimentos fermentados da América Latina

Revisão e comentários de 2025: jurados certificados e especialistas em bebidas fermentadas da América Latina.

Índice

INTRODUÇÃO À CATEGORIA K.....	3
INSTRUÇÕES GERAIS DE ENTRADA PARA A CATEGORIA K.....	5
K. KOMBUCHAS.....	6
K1. KOMBUCHA TRADICIONAL SEM ÁLCOOL ($\leq 0,5\%$ ABV)	6
• K1A: Kombucha de chá preto tradicional	6
• K1B: Kombucha de chá verde tradicional.....	6
• K1C: Mistura de chá tradicional Kombucha	6
• K1D: Kombucha Tradicional de Outros Chás.....	6
K2. KOMBUCHA DE INFUSÃO MISTA SEM ÁLCOOL OU ESPECIARIAS ($\leq 0,5\%$ ABV)	7
K3. KOMBUCHA DE FRUTAS SEM ÁLCOOL ($\leq 0,5\%$ ABV)	7
K4. KOMBUCHA DE CEREAIS SEM ÁLCOOL ($\leq 0,5\%$ ABV)	8
K5. KOMBUCHA SEM ÁLCOOL COM CEREAIS E FRUTAS ($\leq 0,5\%$ ABV)	9
K6. JUM KOMBUCHA (À BASE DE MEL)	9
• K6A: JUM Kombucha Tradicional - Chá Preto.....	10
• K6B: JUM Kombucha Tradicional - Chá Verde.....	10
• K6C: Kombucha JUM tradicional - Mistura de chá	10
• K6D: Kombucha JUM com Especiarias e/ou Outros Ingredientes.....	10
• K6E: Kombucha JUM com Álcool, Frutas, Especiarias e/ou Outros Ingredientes	10
K7. KOMBUCHA SEM ÁLCOOL COM SABOR ($\leq 0,5\%$ ABV)	10
• K7A: Kombucha sem álcool com lúpulo	11
• K7B: Kombucha sem álcool com mistura de sabores.....	11
K8. KOMBUCHA SEM ÁLCOOL COM CAFÉ ($\leq 0,5\%$ ABV)	11
• K8A: Kombucha sem Álcool com Café.....	12
• K8B: Kombucha com Café e Adições Complementares	12
K9. KOMBUCHA TRADICIONAL ($> 0,5\%$ - $\leq 6\%$ ABV)	12
K10. KOMBUCHA ESPECIAL COM ÁLCOOL ($> 0,5\%$ - $\leq 6\%$ ABV)	13
• K10A: Kombucha à base de frutas	13
• K10B: Kombucha com Especiarias e/ou Vegetais.....	13
• K10C: Kombucha de Grau Floral.....	13
• K10D: Kombucha de Alta Qualidade com Mistura Adicional.....	13
K11. KOMBUCHÁ TRADICIONAL HARD ($> 6\%$ ABV)	14
K12. KOMBUCHÁ ESPECIALIDADE HARD ($> 6\%$ ABV)	14
• K12A: Kombuchá Forte com Frutas	15
• K12B: Kombuchá Forte com especiarias e/ou vegetais	15
• K12C: Kombuchá Hard with Flowers.....	15
• K12D: Kombuchá Difícil com adição de mistura	15
K13. KOMBUCHA EXPERIMENTAL	15
• K13A: Kombuchas experimentais sem álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)	16
• K13B: Kombuchas alcoólicas experimentais ($> 0,5\%$ ABV).....	16
• K13C: Kombuchas Experimentais com Técnicas Mistas ou Híbridas	16
K14. KOMBUCHA FUNCIONAL.....	16

INTRODUÇÃO À CATEGORIA K

Este guia foi criado para servir de elo entre a produção e o consumidor, fornecendo parâmetros objetivos e consistentes que contribuam tanto para o desenvolvimento do produto quanto para a experiência do consumidor. Dessa forma, buscamos fortalecer a confiança e o entendimento entre quem produz e quem aprecia essas bebidas, promovendo uma cultura de qualidade, inovação e consistência sensorial.

Nosso objetivo é promover o desenvolvimento e a aculturação da indústria, fomentando uma linguagem comum que enriqueça produtores, consumidores e toda a comunidade fermentada.

RELACIONAMENTO COM OUTROS GUIAS FERMENTADOS

Esta Categoria K foi desenvolvida para fornecer uma estrutura de avaliação profissional para kombucha em competições e certificações. O kombucha, como uma bebida fermentada de chá produzida por meio de uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY), evoluiu além de suas raízes tradicionais, tornando-se uma alternativa saudável, versátil e inovadora no mundo das bebidas fermentadas.

KOMBUCHAS

A categoria K Kombucha representa um esforço abrangente para categorizar e descrever estilos emergentes de kombucha que abordam tendências modernas em direção ao consumo consciente, opções sem álcool e com álcool controlado e bebidas funcionais.

Os objetivos desta categoria são:

- Reconhecer e categorizar melhor os produtos de kombucha que mantêm o caráter autêntico de uma bebida fermentada
- Atendendo à crescente demanda por alternativas funcionais que oferecem benefícios adicionais à saúde
- Descreva produtos inovadores que combinam a tradição da fermentação com ingredientes modernos
- Fornecer uma estrutura de avaliação para produtos que vão desde opções completamente sem álcool até opções com concentração máxima
- Ajudar os organizadores da competição a categorizar adequadamente esta gama diversificada de produtos

Estilos e Subcategorias

A categoria K usa um sistema de subcategorias dividido em grupos principais:

- **K1-K8** : Kombuchas sem álcool ($\leq 0,5\%$ ABV) com diversas características
- **K9-K10** : Kombuchas com teor alcoólico médio ($\leq 6\%$ ABV)
- **K11-K12** : Kombuchas Cerveja forte com alto teor alcoólico ($> 6\%$ ABV)
- **K13** : Kombuchas Experimentais
- **K14** : Kombuchas Funcionais

Uso da Categoria K

Esta categoria foi criada principalmente para competições de bebidas fermentadas, mas também serve como referência para produtores, distribuidores e consumidores inovadores interessados em kombucha. Descrições individuais são elaboradas para auxiliar na avaliação estruturada durante as competições.

A Categoria K é uma diretriz, não uma especificação. Seu objetivo é descrever as características gerais dos exemplos mais comuns e auxiliar em sua avaliação; não se destina a ser uma especificação rigorosamente aplicada. São sugestões, não limites rígidos.

Categorização Básica

A categorização dos estilos K é baseada em:

- Teor alcoólico (sem álcool vs. médio vs. alto)
- Tipo de chá ou infusão base (*Camélia*) *sinensis* puro, misturas, infusões de ervas)
- Presença de ingredientes adicionados (frutas, especiarias, cereais, café, etc.)
- Funcionalidade pretendida (probióticos, ingredientes funcionais, etc.)

Atributos comuns de todos os estilos K

Presume-se que os atributos descritos nesta seção devem estar presentes em todas as descrições do estilo K, a menos que indicado de outra forma.

Requisitos essenciais:

- **folhas de *camélia sinensis* (variedades *sinensis* e/ou *assamica*) ou misturas que incluam este chá**
- Deve apresentar perfil característico de fermentação acética, perceptível no aroma e sabor
- A ausência dessa nota de fermentação acética distanciará o produto do estilo, aproximando-o de um perfil de suco.
- Deve estar livre de defeitos técnicos significativos
- Deve apresentar uma integração harmoniosa entre a base fermentada e quaisquer ingredientes adicionados
- Ingredientes especiais não devem criar sabores medicinais ou artificiais desagradáveis

Parâmetros sensoriais:

- Todos os produtos devem apresentar um equilíbrio adequado entre acidez, doçura residual, caráter de chá e carbonatação de acordo com sua subcategoria específica.
- A apresentação visual deve ser atrativa, evitando excesso de sedimentos ou partículas suspensas indesejadas.

Formato da descrição da subcategoria

Usamos um formato padrão para descrever K subcategorias:

- **Impressão geral:** A essência da subcategoria e suas características distintivas
- **Aroma e Sabor:** As principais características sensoriais que definem a subcategoria
- **Aparência:** Cor, clareza 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 entrada:** Requisitos específicos para competências
- **Variedades:** Tipos de chá, frutas ou outros ingredientes apropriados
- **Estatísticas vitais:** acidez, doçura, carbonatação, ABV
- **Exemplos Comerciais:** Seleção de produtos representativos

LEMBRETE IMPORTANTE: Estas descrições são diretrizes destinadas a auxiliar na avaliação e categorização. Intervalos de estatísticas vitais e descrições sensoriais devem ser interpretados como referências gerais, não como limites absolutos. Inovação e criatividade dentro do espírito de cada subcategoria são bem-vindas.

INSTRUÇÕES GERAIS DE ENTRADA PARA A CATEGORIA K

DEVE especificar para todas as subcategorias:

- Tipo de chá ou infusão base usada (preto, verde, branco, oolong , puerh , misturas, infusões de ervas)
- Nível de carbonatação: sem gás , baixo teor de carbonatação , clássico Petillant , High Petillant ou Sparkling /Sparkling
- Nível de doçura residual: Seco, Semi-seco, Equilibrado, Semi-doce ou Doce
- Nível de acidez percebido: Baixo, Médio-baixo, Médio, Médio-alto ou Alto
- Todos os ingredientes adicionados (frutas, especiarias, cereais, flores, vegetais, etc.)
- Método de produção especial, se aplicável
- Todos os alérgenos potenciais presentes

Você PODE opcionalmente especificar:

- Concentrações aproximadas de ingredientes especiais
- Técnicas específicas de produção
- Origem dos ingredientes (orgânico, local, etc.)
- Tempo de fermentação
- Tipo de açúcar ou adoçante utilizado

CONSIDERAÇÕES REGULAMENTARES:

- As alegações de saúde devem estar em conformidade com os regulamentos locais
- Alguns ingredientes podem ser restritos em certas jurisdições
- A rotulagem nutricional pode ser necessária
- Os limites de álcool podem afetar a classificação do produto

K. KOMBUCHAS

Kombuchas representam uma categoria crescente de bebidas fermentadas à base de chá, cultivadas com culturas simbióticas de bactérias e leveduras (SCOBY). Esta categoria reflete as tendências modernas em direção ao consumo consciente, à inclusão de ingredientes funcionais e à diversidade de perfis alcoólicos. O desenvolvimento desta categoria responde à crescente demanda por alternativas que mantenham a complexidade e o caráter das kombuchas tradicionais, ao mesmo tempo em que exploram novas fronteiras de sabor, funcionalidade e experiência sensorial.

K1. Kombucha tradicional sem álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Impressão geral: Uma bebida fermentada refrescante feita exclusivamente com chá *de camélia sinensis*, que apresenta o caráter autêntico do chá selecionado, com acidez equilibrada característica da fermentação acética e doçura residual controlada, sem teor alcoólico perceptível.

Aroma e Sabor: Aroma característico do tipo de chá utilizado (notas vegetais no chá verde, notas maltadas no chá preto, notas florais no chá branco, etc.), com uma presença clara, mas não dominante, de notas acéticas provenientes da fermentação. No paladar, o sabor do chá deve ser reconhecível e equilibrado com a acidez, que deve ser refrescante sem ser excessiva. A doçura residual deve complementar o perfil sem dominá-lo. O final deve ser limpo, com um caráter persistente do chá e frescor acético.

Aparência: Cor apropriada para o tipo de chá utilizado: dourado-claro a âmbar para chá preto, amarelo-esverdeado para chá verde, muito claro para chá branco. Deve ser transparente a brilhante, sem turbidez excessiva. A espuma pode variar dependendo da carbonatação, de ausente (parado) a persistente (espumante).

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-leve, com textura limpa e refrescante. A carbonatação varia de acordo com a declaração do produtor (sem gás, defumada, com gás). A acidez deve conferir estrutura sem adstringência excessiva. Não deve haver calor alcoólico perceptível.

Ingredientes: Folhas de *camélia sinensis* (variedades *sinensis* e/ou *assamica*), água, açúcar ou adoçante para fermentação, cultura SCOBY (cultura simbiótica de bactérias do ácido acético e levedura). Sem adição de frutas, especiarias ou outros ingredientes.

Comentários: Esta categoria representa o kombucha em sua forma mais pura, onde a qualidade do chá e o processo de fermentação são fundamentais. A seleção do chá e o tempo de fermentação definem o perfil final. O equilíbrio entre acidez e doçura residual é fundamental.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar o tipo exato de chá utilizado (preto, verde, branco, oolong, puerh ou uma mistura específica). DEVEM informar o nível de carbonatação, a doçura e a acidez. DEVEM informar o tempo aproximado de fermentação, se relevante.

SUBCATEGORIAS:

- **K1A: Kombucha de chá preto tradicional** : feito exclusivamente com chá preto (*Camélia sinensis* var. *assamica* ou *sinensis* oxidado). Possui notas maltadas e terrosas, às vezes com toques de caramelo ou nozes. Sua cor varia do dourado ao âmbar. O caráter robusto do chá preto deve ser perceptível e equilibrado pela acidez da fermentação.
- **K1B: Kombucha de chá verde tradicional** : feito exclusivamente com chá verde (*Camélia sinensis* (não oxidado ou minimamente oxidado)). Possui notas vegetais, herbáceas e frescas, às vezes com nuances marinhas ou de nozes. Cor amarelo-esverdeada clara. O caráter delicado do chá verde deve ser reconhecível, sem amargor excessivo.
- **K1C: Mistura de chá tradicional Kombucha** : Feito com combinações de diferentes tipos de chá *de camélia sinensis* (preto, verde, branco, oolong, etc.). O perfil deve apresentar complexidade derivada da mistura, com características perceptíveis e equilibradas de ambos os chás. A cor varia dependendo da mistura.
- **K1D: Kombucha Tradicional de Outros Chás** : Feito com chás especiais, como chá branco (delicado, floral, sutil), chá amarelo (suave, levemente adocicado), oolong (semi-oxidado, complexo, floral-frutado) ou puerh (terroso, envelhecido, intenso). Cada tipo deve expressar suas características distintas, equilibradas pela fermentação acética.

Estatísticas vitais:

ABV: 0,0 - 0,5%

Acidez: Baixa a Média Alta

Doçura residual: baixa a média

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante, como indicado)

K2. Kombucha de infusão mista sem álcool ou especiarias ($\leq 0,5\%$ ABV)

Impressão geral: Um kombucha feito de misturas de *camélia sinensis* com outras ervas, ou exclusivamente com infusões de ervas, que apresenta um perfil sensorial equilibrado onde o caráter herbal ou infundido complementa o perfil de fermentação acética.

Aroma e Sabor: Aroma complexo que combina as notas do chá (se presentes) com características herbais ou de especiarias adicionadas. O caráter herbal deve ser perceptível e bem definido, sem ser medicinal. A acidez acética deve estar presente, conferindo frescor e estrutura. O perfil de especiarias deve ser harmoniosamente integrado, sem dominar ou criar notas artificiais. O final deve ser limpo, com notas herbais e fermentativas persistentes e equilibradas.

Aparência: A cor varia dependendo das infusões utilizadas, de dourado claro a tons avermelhados (hibisco) ou esverdeados (menta). Deve ser límpida ou ligeiramente turva, dependendo das ervas utilizadas. A espuma e/ou bolhas devem ser adequadas ao nível de carbonatação indicado.

Sensação na boca: Corpo leve a médio, com textura refrescante. Algumas ervas podem contribuir com taninos leves ou uma adstringência sutil. A carbonatação varia dependendo do vinho. A acidez deve ser equilibrada, sem ser excessiva.

Ingredientes: *Camélia sinensis* misturado com ervas ou infusões de ervas exclusivas (hibisco, rooibos, hortelã, erva-mate, tulsi, camomila, etc.), cultura SCOBY e açúcar para fermentação. Especiarias (canela, gengibre, cardamomo, etc.) podem ser incluídas.

Comentários: Esta categoria permite explorar perfis mais complexos, mantendo o caráter de fermentação do kombucha. A seleção e a proporção das ervas são essenciais para o equilíbrio. Algumas infusões podem exigir ajustes nos tempos de fermentação.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as infusões e/ou especiarias utilizadas, com proporções aproximadas. DEVEM declarar se *Camélia* foi utilizada ou não. *sinensis* como base. Os níveis de carbonatação, doçura e acidez DEVEM ser indicados.

Variedades: Qualquer infusão de ervas adequada para fermentação: hibisco, rooibos, hortelã, mate, tulsi, camomila, lavanda, gengibre, açafrão, entre outras.

Estatísticas vitais:

ABV: 0,0 - 0,5%

Acidez: Baixa a Média

Doçura residual: baixa a média

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante, como indicado)

K3. Kombucha de frutas sem álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Impressão geral: Um kombucha feito com 100% de *camélia sinensis* como base, com adição de frutas que conferem complexidade aromática e gustativa, mantendo o caráter de fermentação acética como base e sem teor alcoólico significativo (0,0 - 0,5%).

Aroma e Sabor: Aroma em que o caráter frutado é claramente perceptível e atraente, complementando as notas do chá base e a acidez da fermentação. A fruta deve se expressar naturalmente, sem aromas artificiais. No paladar, o sabor frutado deve ser equilibrado com a acidez acética característica, criando um perfil refrescante e complexo. A fruta não deve dominar completamente o perfil da fermentação. O final deve ser limpo, com persistência frutada e acidez acética equilibrada.

Aparência: A cor varia dependendo da fruta adicionada: tons de rosa a avermelhado (frutas vermelhas), amarelo a laranja (cítricos, manga), roxo (amora, mirtilo). Deve ser límpida a brilhante, sem excesso de sedimento de fruta, a menos que justificado pelo produtor (procure por um efeito smoothie, por exemplo). A espuma deve ser adequada ao nível de carbonatação; pode apresentar leves tons de cor de fruta.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, com textura refrescante. Algumas frutas podem contribuir com taninos leves ou acidez natural adicional que complementa a fermentação. A carbonatação varia de acordo com a declaração. Não deve haver retrogosto excessivo de polpa ou resíduos desagradáveis.

Ingredientes: *Camélia sinensis* como base, frutas frescas, congeladas ou desidratadas, sucos ou polpas de frutas naturais, cultura SCOBY, açúcar ou adoçante. As frutas podem ser adicionadas durante a fermentação secundária ou como adição pós-fermentação.

Comentários: Esta é uma das categorias mais populares de kombucha. A seleção e a qualidade da fruta são cruciais. O momento da adição (durante ou após a fermentação) afeta o perfil final. A estabilidade pode ser um desafio devido aos açúcares adicionais da fruta. É importante controlar a refermentação na garrafa.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as frutas utilizadas e sua forma (frescas, suco, purê, secas). DEVEM indicar o tipo de base de chá. DEVEM informar o método de adição das frutas e o tempo de preparo. DEVEM especificar os níveis de carbonatação, doçura e acidez. DEVEM declarar quaisquer alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer fruta natural: frutas vermelhas (morango, framboesa, amora), frutas cítricas (limão, laranja, toranja), frutas tropicais (manga, abacaxi, maracujá), frutas de caroço (pêssego, ameixa), entre outras.

Estatísticas vitais:

ABV: 0,0 - 0,5%

Acidez: Baixa a Média-Alta

Doçura residual: baixa a média-alta

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante , como indicado)

K4. Kombucha de cereais sem álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Impressão geral: Um kombucha feito com base de *camélia sinensis* , em combinação com cereais que lhe conferem complexidade, corpo e notas características (torradas, maltadas, terrosas), mantendo o perfil de fermentação acética sem álcool significativo.

Aroma e Sabor: Aroma em que as notas de grãos são claramente perceptíveis, podendo incluir nuances tostadas, maltadas, terrosas ou de grãos, dependendo do grão e do seu tratamento. Esses aromas devem complementar o caráter do chá base e a acidez da fermentação. No paladar, o grão deve proporcionar corpo e complexidade sem sobrepujar o perfil acético característico. O equilíbrio entre dulçor residual, acidez e notas de grãos é essencial. O final deve ser equilibrado, sem sabores ásperos ou excessivamente doces.

Aparência: A cor varia do dourado ao âmbar escuro, dependendo do tipo de grão e do tratamento térmico aplicado. Pode apresentar leve turbidez devido às partículas de grãos, mas deve-se evitar sedimentos excessivos. A espuma pode ser menos persistente do que em kombuchas tradicionais .

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, mais substancial que os kombuchas tradicionais devido ao teor de grãos. A textura pode incluir notas levemente cremosas ou secas, dependendo do grão. A carbonatação varia de acordo com a bebida. A acidez deve equilibrar os sabores dos grãos.

Ingredientes: *Camélia sinensis* como base, cereais em diversas formas (milho, cevada, trigo, centeio, arroz, quinoa, etc.), que podem ser macerados, cozidos ou fermentados antes de serem adicionados. Cultura SCOBY, açúcar para fermentação.

Comentários: Esta categoria explora a intersecção entre kombucha e bebidas de grãos fermentados. O tratamento do grão (torrefação, maltagem, fervura) afeta significativamente o perfil. É preciso cuidado para evitar o excesso de amido, que pode afetar a clareza ou a estabilidade. A integração da fermentação de grãos e acética é o principal desafio.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar todos os grãos utilizados e seu tratamento (maceração, fervura, torrefação, maltagem, etc.). DEVEM indicar o tipo de chá base. DEVEM descrever o método de incorporação e as porcentagens aproximadas. DEVEM declarar os níveis de carbonatação, doçura e acidez.

Variedades: Qualquer cereal apropriado: cevada, milho, trigo, centeio, arroz, aveia, quinoa, amaranto, sorgo, entre outros.

Estatísticas vitais:

ABV: 0,0 - 0,5%

Acidez: Baixa a Média-Alta

Doçura residual: muito baixa a média

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante , como indicado)

K5. Kombucha sem álcool com cereais e frutas (≤0,5% ABV)

Impressão geral: Um kombucha complexo feito com *camélia sinensis* como base, que combina cereais e frutas para criar um perfil sensorial equilibrado onde ambos os elementos são perceptíveis e complementares, mantendo o caráter fundamental da fermentação acética.

Aroma e Sabor: Um aroma complexo, onde tanto o caráter de cereal quanto o de fruta devem ser perceptíveis, com intensidade média a alta, sem que nenhum deles domine completamente. As notas tostadas, maltadas ou terrosas do cereal devem se misturar harmoniosamente com as nuances de frutas frescas ou fermentadas. A acidez acética deve estar presente, conferindo estrutura. O equilíbrio entre doçura, acidez e as complexas notas de cereal e fruta é crucial. O final deve ser satisfatório, com uma persistência equilibrada de todos os elementos.

Aparência: A cor varia de acordo com os cereais e frutas utilizados, desde tons dourados até tons mais escuros com nuances frutadas (rosa, avermelhado, etc.). Pode apresentar leve turbidez devido às partículas naturais dos cereais e frutas. Deve manter uma aparência atraente, evitando sedimentos excessivos.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, com mais estrutura do que kombuchas comuns devido ao teor de grãos. Textura complexa que pode incluir notas suaves de grãos complementadas por frescor frutado. A carbonatação varia de acordo com a marca. A acidez deve equilibrar os sabores mais ricos de grãos e frutas.

Ingredientes: *Camélia sinensis* como base, cereais tratados (macerados, cozidos, fermentados), frutas frescas, congeladas, desidratadas ou em suco/polpa, cultura SCOBY, açúcar ou adoçante para fermentação.

Comentários: Esta categoria representa uma das expressões mais complexas do kombucha sem álcool. Requer um planejamento cuidadoso para garantir que grãos e frutas se complementem sem competir. O momento da adição de cada componente é crucial. A estabilidade pode ser desafiadora devido às múltiplas fontes de açúcares fermentáveis.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar todos os cereais e frutas utilizados, juntamente com seus formatos e tratamentos. DEVEM indicar as porcentagens aproximadas de cada componente. DEVEM descrever os métodos e o tempo de incorporação. DEVEM declarar os níveis de carbonatação, doçura e acidez. DEVEM listar todos os alérgenos potenciais.

Variedades: Combinações de qualquer cereal apropriado com qualquer fruta natural, selecionadas para perfis complementares.

Estatísticas vitais:

ABV: 0,0 - 0,5%

Acidez: Baixa a Média-Alta

Doçura residual: baixa a média

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante , como indicado)

K6. JUM Kombucha (à base de mel)

Impressão geral: Um kombucha especial que usa exclusivamente mel como fonte de carboidrato para fermentação (sem adição de açúcares em nenhuma etapa), criando um perfil único onde as características florais, herbais ou picantes do mel são integradas ao caráter fermentativo do chá, resultando em uma bebida diferenciada com potenciais benefícios adicionais dos compostos bioativos do mel.

Aroma e Sabor: Aroma em que o caráter do mel deve ser claramente perceptível, com uma intensidade que pode variar de baixa a alta dependendo da receita. Notas florais, herbais ou picantes típicas do mel devem complementar o aroma do chá base e as notas acéticas da fermentação. No paladar, o mel deve proporcionar complexidade e redondeza, com sua doçura característica integrada ao perfil ácido. O sabor do chá deve permanecer reconhecível. O equilíbrio entre a doçura residual do mel, a acidez e o caráter da fermentação é essencial. O final deve ser limpo, com uma sutil persistência melíflua .

Aparência: A cor varia dependendo do tipo de chá e mel utilizados, geralmente do dourado ao âmbar, mas pode apresentar tons mais escuros em méis intensos. Deve ser transparente a brilhante, embora alguns méis possam contribuir com uma leve turbidez natural. A espuma é adequada para o nível de carbonatação declarado.

Sensação na boca: Corpo leve a médio, com textura que pode ser ligeiramente mais arredondada ou mais suave devido às propriedades do mel. A carbonatação varia dependendo do vinho. A acidez deve ser equilibrada, mas não excessiva.

Ingredientes: Infusões ou misturas de *camélia sinensis*, mel como única fonte de carboidratos (sem adição de açúcares), cultura SCOBY. Especiarias, frutas (apenas para aromatização pós-fermentação, sem refermentação) ou outros ingredientes complementares podem ser incluídos, dependendo da subcategoria.

Comentários: O JUM Kombucha representa uma inovação significativa que modifica o perfil tradicional de fermentação. A seleção do mel (floral, florestal, manuka, etc.) impacta significativamente o resultado final. O uso exclusivo de mel sem adição de açúcar é fundamental para a categoria. Quando frutas são adicionadas, elas devem ser usadas exclusivamente para aromatizar, sem promover refermentação adicional. O mel pode fornecer benefícios adicionais a partir de seus compostos bioativos naturais.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar o tipo de mel utilizado (floral, multifloral, monofloral específico, manuka, etc.). DEVEM indicar o tipo de chá base. DEVEM confirmar que não foram utilizados açúcares adicionados. DEVEM declarar quaisquer ingredientes adicionais (especiarias, frutas). DEVEM especificar os níveis de carbonatação, doçura e acidez.

SUBCATEGORIAS:

- **K6A: JUM Kombucha Tradicional - Chá Preto :** Fermentado exclusivamente com chá preto e mel, sem adição de açúcar. O caráter maltado e robusto do chá preto se mistura com as notas florais e herbais do mel. Cor dourada a âmbar. Sem adição de especiarias, frutas ou outros ingredientes.
- **K6B: JUM Kombucha Tradicional - Chá Verde :** Fermentado exclusivamente com chá verde e mel, sem adição de açúcar. O perfil fresco e vegetal do chá verde é complementado pela doçura floral do mel. Cor amarelo-esverdeada clara. Sem adição de especiarias, frutas ou outros ingredientes.
- **K6C: Kombucha JUM tradicional - Mistura de chá : Fermentado com** misturas de chá de *camélia sinensis* e mel exclusivamente, sem adição de açúcares. Apresenta complexidade derivada da combinação de chás equilibrada com o caráter do mel. Sem adição de especiarias, frutas ou outros ingredientes.
- **K6D: Kombucha JUM com Especiarias e/ou Outros Ingredientes :** Fermentado com chá e mel, com adição de frutas, especiarias, ervas, flores ou outros botânicos, sem adição de açúcar. As adições devem complementar o perfil do chá e do mel, criando harmonia entre todos os componentes.
- **K6E: Kombucha JUM com Álcool, Frutas, Especiarias e/ou Outros Ingredientes :** Kombucha JUM com teor alcoólico >0,5% ABV que pode incorporar frutas, especiarias ou outros ingredientes, mantendo o mel como única fonte de carboidratos fermentáveis. Possui um perfil complexo e equilibrado, combinando álcool, acidez, caráter de mel e adições.

Estatísticas vitais:

ABV: Variável de acordo com a subcategoria

- K6A-K6D: 0,0 - 0,5%
- K6F: >0,5%

Acidez: Baixa a Média-Alta

Doçura residual: baixa a média

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante , como indicado)

K7. Kombucha sem álcool com sabor (≤0,5% ABV)

Impressão geral: Um kombucha feito com *camélia sinensis*, fermentado a partir de infusões puras ou misturas, com adição de múltiplos elementos aromatizantes (frutas, especiarias, vegetais, flores, lúpulo) que criam um perfil complexo e equilibrado onde todos os componentes são perceptíveis sem que nenhum domine excessivamente.

Aroma e Sabor: Um aroma complexo onde o caráter das adições (frutas, especiarias, vegetais, flores, lúpulo) deve ser expresso com intensidade média a alta, equilibrado com a acidez característica do kombucha. Descritores negativos ou defeitos como notas alcoólicas, sulfurosas, sulfúricas ou butíricas não são permitidos. No paladar, os múltiplos sabores devem ser harmoniosamente integrados, criando complexidade sem cacofonia sensorial. A acidez deve estar presente, proporcionando estrutura e frescor. O final deve ser limpo e equilibrado.

Aparência: A cor varia dependendo das adições utilizadas, de tons claros a intensos. Deve ser límpida e atraente, evitando turbidez excessiva, a menos que seja característica de ingredientes específicos (como lúpulo). A espuma deve ser adequada ao nível de carbonatação.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, com textura refrescante. Pode apresentar complexidade adicional devido a diversos ingredientes (taninos leves, adstringência equilibrada do lúpulo, etc.). A carbonatação varia de acordo com a declaração. A acidez deve equilibrar os diversos sabores.

Ingredientes: *Camélia sinensis* fermentado, combinações de frutas, especiarias, vegetais, flores, lúpulo ou outros ingredientes aromáticos, cultura SCOBY, açúcar ou adoçante para fermentação.

Comentários: Esta categoria permite o máximo de criatividade nas combinações de sabores. O desafio é alcançar a harmonia entre os vários elementos. Cada adição deve servir a um propósito e contribuir para o perfil geral sem criar saturação excessiva. A subcategoria K7A explora especificamente o uso do lúpulo, o ingrediente mais comum na cerveja, adaptado para o kombucha.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar todos os aditivos utilizados (frutas, especiarias, lúpulo, vegetais, flores). DEVEM indicar o tipo de chá base. DEVEM descrever o conceito ou a inspiração para a mistura. DEVEM declarar os níveis de carbonatação, doçura e acidez. DEVEM listar todos os alérgenos potenciais. DEVEM especificar os tipos de lúpulo e como eles são adicionados.

SUBCATEGORIAS:

- **K7A: Kombucha sem álcool com lúpulo :** feito com *camélia sinensis* e a adição de lúpulo em diversas formas (flor, pellets, extrato, etc.). O caráter do lúpulo deve ser perceptível no perfil de aroma e sabor, com notas que podem incluir nuances cítricas, herbais, florais ou resinosas, dependendo da variedade. Deve haver um equilíbrio entre a acidez e o caráter do chá base.
- **K7B: Kombucha sem álcool com mistura de sabores :** elaborada com combinações criativas de frutas, especiarias, vegetais e/ou flores. Os diversos ingredientes devem ser harmoniosamente integrados, criando complexidade sem sobrecarga sensorial. Cada elemento deve ser perceptível e contribuir positivamente para o perfil geral.

Estatísticas vitais:

ABV: 0,0 - 0,5%

Acidez: Baixa a Média

Doçura residual: baixa a média

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante , como indicado)

K8. Kombucha sem álcool com café (≤0,5% ABV)

Impressão geral: Um kombucha feito com base de *camélia sinensis* , fermentado a partir de infusões de chá, com adição de café em diversas formas (infusão, grãos moídos, frios infusão , extrato), explorando a combinação do caráter fermentativo do kombucha e as nuances complexas do café.

Aroma e Sabor: Aroma em que o caráter do café deve ser claramente perceptível, com notas características como notas tostadas, cacau, nozes, caramelo ou notas específicas dependendo da origem e torra do café. Essas notas devem se misturar harmoniosamente com o aroma do chá base e as notas da fermentação acética. No paladar, o café deve apresentar complexidade sem dominar completamente o perfil de fermentação. O equilíbrio entre o amargor natural do café, a acidez do kombucha e a doçura residual é crucial. O final deve ser limpo, com um retrogosto integrado e persistente de café.

Aparência: A cor varia dependendo do tipo de café e do método de preparo, geralmente variando do âmbar ao marrom. Pode apresentar tons mais escuros com cafés intensos ou frios . Preparar concentrados. Deve ser transparente ou ligeiramente turvo, com uma apresentação atraente.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, com uma textura que pode ser um pouco mais complexa devido ao café. Pode apresentar alguma adstringência equilibrada do café combinada com a acidez refrescante do kombucha. A carbonatação varia de acordo com a declaração.

Ingredientes: *Camélia sinensis* como base, café em diversas formas (grãos moídos, infusão quente, frio infusão , extrato de café), cultura SCOBY, açúcar ou adoçante para fermentação. Ingredientes adicionais podem ser adicionados na subcategoria K8B.

Comentários: Esta categoria explora uma combinação sofisticada de duas bebidas tradicionais. O método de extração do café (quente bebida gelada (ex.: café , expresso) afeta significativamente o perfil final. O momento da adição do café

(durante a fermentação ou pós-fermentação) influencia a integração. O frescor do café é importante para evitar notas rançosas ou oxidadas.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar o tipo de café usado (origem, torra) e o método de preparação (infusão quente, infusão fria) (infusão , expresso , extrato). DEVE indicar o tipo de chá base. DEVE descrever o método e o momento da adição do café. DEVE declarar os níveis de carbonatação, doçura e acidez.

SUBCATEGORIAS:

- **K8A: Kombucha sem Álcool com Café :** Incorpora exclusivamente café como ingrediente adicional ao chá base, sem frutas, especiarias, vegetais ou flores. O perfil deve apresentar uma clara integração entre o café (com suas notas torradas, cacau, nozes, etc.) e a base de fermentação, mantendo um equilíbrio sensorial impecável.
- **K8B: Kombucha com Café e Adições Complementares :** Inclui café e outros ingredientes complementares, como frutas, especiarias, vegetais ou flores. As adições devem ser bem integradas, enriquecendo o perfil sensorial sem mascarar o caráter do café ou do kombucha. Espera-se harmonia e complexidade, sem supersaturação aromática ou gustativa.

Estatísticas vitais:

ABV: 0,0 - 0,5%

Acidez: Baixa a Média-Alta

Doçura residual: baixa a média

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante , como indicado)

K9. Kombucha tradicional (>0,5% - ≤6% ABV)

Impressão geral: Um kombucha alcoólico feito exclusivamente com *camélia sinensis* , sem adição de outras infusões, frutas, especiarias, flores ou ingredientes adicionais. Esta categoria busca destacar a pureza do fermento alcoólico à base de chá, mantendo sua identidade como um kombucha com maior complexidade estrutural devido à presença de álcool.

Aroma e Sabor: Aroma característico do chá utilizado (notas vegetais, maltadas, florais e terrosas, dependendo do tipo), com notas acéticas fermentativas equilibradas. A percepção do álcool deve estar presente em intensidade baixa a média, tanto no aroma quanto no paladar, harmoniosamente integrada ao corpo e ao caráter fermentativo. No paladar, o sabor do chá deve permanecer reconhecível, com acidez baixa a média, que confere frescor. A doçura residual deve ser baixa a média. O final deve ser limpo, com o álcool integrado sem gerar calor excessivo ou dominar o retrogosto.

Aparência: Cor apropriada para o tipo de chá utilizado: dourado a âmbar para chá preto, amarelo-esverdeado para chá verde, muito claro para chá branco, acobreado para chá oolong . Deve ser transparente a brilhante. A espuma pode variar dependendo do nível de carbonatação indicado.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, com mais estrutura do que kombuchas sem álcool devido à presença de álcool e à maior complexidade da fermentação. Textura limpa e equilibrada. A carbonatação varia de acordo com a declaração. O álcool deve proporcionar redondeza sem criar uma sensação de calor excessivo.

Ingredientes: *Camélia sinensis* exclusivamente (chá preto, verde, branco, oolong , puerh), cultura SCOBY com maior presença de leveduras capazes de fermentação alcoólica, açúcar ou adoçante para fermentação. Sem adição de outros ingredientes.

Comentários: Esta categoria requer um controle cuidadoso da fermentação para atingir o nível alcoólico desejado, mantendo o caráter do kombucha. Subprodutos naturais da fermentação alcoólica, como ésteres e álcoois, são aceitáveis, pois contribuem para a complexidade. Defeitos como notas sulfurosas, compostos butíricos, excesso de álcoois fúsel ou a presença de suspensão significativa de levedura não são aceitáveis.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar o tipo exato de chá utilizado. DEVEM especificar o tipo de levedura e o processo de fermentação. DEVEM informar o teor alcoólico aproximado. DEVEM informar o método de fermentação e o controle alcoólico. DEVEM informar os níveis de carbonatação, doçura e acidez. PODEM informar o tempo de fermentação.

Variedades: Qualquer variedade pura de *camélia sinensis* : chá preto, verde, branco, oolong , puerh , amarelo.

Estatísticas vitais:

ABV: >0,5% - ≤6%
Acidez: Baixa a Média-Alta

Doçura residual: baixa a média
Carbonatação: Variável (Ainda Espumante , como indicado)

K10. Kombucha especial com álcool (>0,5% - ≤6% ABV)

Impressão geral: Um kombucha alcoólico feito com uma base de camélia *sinensis* e/ou blends com outras infusões, com adição de frutas, especiarias, vegetais e/ou flores, criando um perfil complexo onde as adições se integram harmoniosamente ao perfil de fermentação alcoólica.

Aroma e Sabor: Um aroma complexo onde o caráter das adições (frutas, especiarias, vegetais, flores) deve ser perceptível e identificável, complementando o caráter do chá base e as notas de fermentação. O álcool deve estar presente em intensidade baixa a média, integrado ao perfil geral. No paladar, os sabores das adições devem ser equilibrados pela acidez natural do chá fermentado e pela percepção do álcool. A doçura residual deve ser baixa a média. O final deve apresentar complexidade equilibrada, sem predomínio do álcool.

Aparência: A cor varia dependendo dos ingredientes utilizados, de tons claros a profundos. Deve refletir com precisão os aditivos declarados. Transparente a ligeiramente turvo, dependendo dos ingredientes. Apresentação atraente e profissional.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, com estrutura proporcionada pelo álcool e adições. Textura equilibrada que pode incluir leves taninos frutados, adstringência sutil de especiarias ou frescor vegetal. A carbonatação varia de acordo com a declaração. O álcool deve ser integrado sem gerar calor excessivo.

Ingredientes: *Camélia sinensis* e/ou misturas com outras infusões, frutas (frescas, desidratadas, sucos, polpas), especiarias (canela, gengibre, cardamomo, etc.), vegetais (pepino, beterraba, cenoura, etc.), flores (hibisco, lavanda, rosa, jasmim, etc.), cultura SCOBY, açúcar ou adoçante.

Comentários: Esta categoria inclui versões com maior complexidade sensorial, onde as adições e o álcool devem coexistir harmoniosamente. Subprodutos da fermentação, como ésteres e álcoois, que contribuem para a complexidade, são aceitáveis. Aromas ou sabores sulfurosos, butíricos ou excessivamente fermentados são considerados defeitos.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as adições utilizadas (tipo e forma). DEVEM indicar o tipo de chá/infusão base. DEVEM declarar a porcentagem aproximada de ABV. DEVEM especificar o tipo de levedura e o processo de fermentação. DEVEM especificar o método e o tempo de adição dos ingredientes. DEVEM declarar os níveis de carbonatação, doçura e acidez. DEVEM listar os alérgenos potenciais.

SUBCATEGORIAS:

- **K10A: Kombucha à base de frutas :** Feito com a adição de frutas frescas ou secas, sucos ou polpa. O caráter da fruta deve ser claramente identificável e bem integrado ao perfil de fermentação alcoólica, sem sobrepujar a base do kombucha. Equilíbrio entre frescor frutado, acidez e álcool.
- **K10B: Kombucha com Especiarias e/ou Vegetais :** Com a adição de especiarias (canela, gengibre, cardamomo, cravo, etc.) e/ou vegetais (cenoura, beterraba, pepino, entre outros). Estes devem estar em equilíbrio com a base de fermentação e o álcool, conferindo complexidade sem sobrepujar a bebida.
- **K10C: Kombucha de Grau Floral :** Feito com flores frescas ou secas (hibisco, jasmim, lavanda, rosa, etc.). Sua presença deve proporcionar elegância e complexidade floral sem gerar notas de perfume excessivas, sabonosas ou artificiais. Obtém-se um delicado equilíbrio entre notas florais, acidez e álcool.
- **K10D: Kombucha de Alta Qualidade com Mistura Adicional :** Inclui combinações de frutas, especiarias, vegetais e/ou flores. Deve haver uma integração sensorial equilibrada entre todos os elementos, sem que nenhum elemento predomine desproporcionalmente sobre os demais ou sobre a base alcoólica do kombucha. Complexidade harmoniosa.

Estatísticas vitais:

ABV: >0,5% - ≤6%
Acidez: Baixa a Média-Alta

Doçura residual: baixa a média
Carbonatação: Variável (Ainda Espumante , como indicado)

K11. Kombuchá Tradicional Hard (>6% ABV)

Impressão geral: Um kombucha Vinho encorpado com alto teor alcoólico, elaborado exclusivamente com base de *Camélia sinensis* e/ou infusões, sem adição de frutas, especiarias, vegetais ou flores. Este estilo representa um kombucha forte com teor alcoólico superior a 6% ABV, que mantém sua identidade de fermentação com maior complexidade estrutural e alcoólica.

Aroma e Sabor: Aroma bem definido do chá base, com notas acéticas de fermentação presentes, porém integradas. O álcool deve ser perceptível em intensidade baixa a média-alta, tanto no aroma quanto no paladar, mas sempre harmoniosamente integrado ao corpo da bebida. No paladar, o perfil deve ser bem equilibrado, com acidez baixa a média-alta, que confere estrutura. A doçura residual deve ser baixa a média. O álcool não deve dominar o sabor ou o retrogosto, mas sim contribuir com complexidade, redondeza e estrutura.

Aparência: Cor apropriada para o tipo de chá ou infusão utilizado. Deve ser transparente a brilhante, sem turbidez excessiva. A espuma pode variar dependendo da carbonatação, sendo normalmente mais persistente devido ao maior teor alcoólico.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-encorpado, com estrutura substancial proporcionada pelo álcool. Textura equilibrada sem adstringência excessiva. A carbonatação varia de acordo com a declaração. O álcool deve proporcionar calor e redondeza moderados, sem ser excessivo.

Ingredientes: *Camélia sinensis* e/ou infusões de ervas, cultura SCOBY com leveduras de alta fermentação, açúcar ou adoçante em quantidades suficientes para atingir o teor alcoólico desejado. Nenhum outro ingrediente é adicionado.

Comentários: Esta categoria exige técnicas de fermentação especializadas para atingir e controlar níveis alcoólicos acima de 6%, mantendo o caráter do kombucha. Subprodutos da fermentação alcoólica, como ésteres e álcoois superiores, são aceitáveis, desde que contribuam para a complexidade. Defeitos como aromas sulfurosos, compostos butíricos, excesso de álcoois fúsel ou presença significativa de levedura em suspensão não são aceitáveis.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar o tipo de chá/infusão utilizado. DEVEM informar o teor alcoólico aproximado (ABV). DEVEM descrever a levedura, o método de fermentação e o controle alcoólico. DEVEM especificar os níveis de carbonatação, doçura e acidez. PODEM incluir informações sobre o tempo de fermentação e envelhecimento.

Variedades: Qualquer tipo de *camélia sinensis* ou infusões de ervas adequadas para fermentação alcoólica controlada.

Estatísticas vitais:

ABV: >6% (tipicamente 6,2% - 10%)

Acidez: Baixa a Média-Alta

Doçura residual: baixa a média

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante, como indicado)

K12. Kombuchá Especialidade Hard (>6% ABV)

Impressão geral: Um kombucha Vinho forte com alto teor alcoólico, feito com base de *camélia sinensis* e/ou blends com outras infusões, incorporando frutas, especiarias, vegetais e/ou flores para criar um perfil sensorial sofisticado e equilibrado, onde a integração de álcool, acidez e adições gera uma complexidade excepcional.

Aroma e Sabor: Aroma complexo onde as adições (frutas, especiarias, vegetais, flores) devem ser perceptíveis e bem definidas, complementando as características da fermentação e do álcool. No paladar, espera-se uma experiência equilibrada, onde os sabores das adições, a acidez natural da fermentação e a percepção alcoólica coexistem harmoniosamente. O álcool, presente em níveis iguais ou superiores a 6% ABV, deve ser percebido como de baixa a média intensidade, integrando-se ao corpo da bebida sem dominar o sabor ou o retrogosto. A doçura residual deve ser baixa a média. O final deve apresentar complexidade equilibrada e persistência elegante.

Aparência: A cor varia de acordo com os ingredientes utilizados e deve refletir com precisão as adições declaradas. De límpido a ligeiramente turvo, dependendo da natureza dos ingredientes. Apresentação profissional e atraente.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-encorpado, com estrutura substancial proporcionada pelo álcool e complexidade pelas adições. Textura equilibrada que pode incluir taninos leves, adstringência controlada ou sensações complementares, dependendo dos ingredientes. A carbonatação varia de acordo com o vinho. O álcool deve proporcionar redondeza e calor moderado, sem ser excessivo.

Ingredientes: *Camélia sinensis* e/ou misturas com infusões, frutas (frescas, desidratadas, sucos, polpas), especiarias (canela, cravo, gengibre, cardamomo, etc.), vegetais (beterraba, pepino, cenoura, etc.), flores (hibisco, jasmim, lavanda, rosa, etc.), cultura SCOBY com leveduras de alta fermentação, açúcar ou adoçante.

Comentários: Esta categoria representa as expressões mais complexas do kombucha alcoólico. Requer um planejamento cuidadoso para garantir que o álcool, a acidez e as adições se integrem sem competir. Subprodutos típicos da fermentação alcoólica, como ésteres e álcoois, são aceitáveis, desde que contribuam para a complexidade. A presença de compostos de enxofre, notas butíricas, excesso de álcoois fúsel ou resíduos indesejados de levedura são considerados defeitos.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as adições utilizadas (tipo, forma, quantidades aproximadas). DEVEM indicar o tipo de chá/infusão base. DEVEM especificar o tipo de levedura e o processo de fermentação. DEVEM informar o teor alcoólico aproximado (ABV). DEVEM descrever os métodos de adição e o tempo de duração das adições. DEVEM especificar os níveis de carbonatação, doçura e acidez. DEVEM listar todos os alérgenos potenciais.

SUBCATEGORIAS:

- **K12A: Kombuchá Forte com Frutas :** Inclui a adição de frutas frescas ou secas, sucos ou polpa ao kombucha de alta graduação alcoólica. O caráter frutado deve ser claramente perceptível e integrado ao perfil alcoólico e de alta fermentação, criando um equilíbrio entre frescor, acidez e estrutura alcoólica.
- **K12B: Kombuchá Forte com especiarias e/ou vegetais :** com adições como canela, cravo, gengibre, cardamomo ou vegetais como beterraba, pepino ou cenoura. Esses elementos devem proporcionar uma complexidade sofisticada sem serem avassaladores ou dissonantes com o alto teor alcoólico e o perfil de fermentação robusto.
- **K12C: Kombuchá Hard with Flowers :** Feito com flores secas ou frescas (hibisco, jasmim, lavanda, rosa, etc.). Sua expressão deve ser delicada e elegante, proporcionando notas florais refinadas sem gerar aromas artificiais ou saponáceos, equilibrados por uma estrutura alcoólica mais pronunciada.
- **K12D: Kombuchá Difícil com adição de mistura :** Inclui kombuchas Vinhos encorpados que combinam dois ou mais tipos de adições, incluindo frutas, especiarias, vegetais e flores. Esta é uma categoria de alta complexidade sensorial, onde os ingredientes devem ser harmoniosamente integrados, permitindo a expressão clara de cada componente sem saturação ou predominância desequilibrada. O perfil deve apresentar equilíbrio entre notas botânicas, caráter fermentativo e alto teor alcoólico.

Estatísticas vitais:

ABV: >6% (tipicamente 6,2% - 10%)

Acidez: Baixa a Média-Alta

Doçura residual: baixa a média

Carbonatação: Variável (Ainda Espumante , como indicado)

K13. Kombucha Experimental

Impressão geral: Uma categoria aberta para kombuchas que, devido à sua formulação, processos ou ingredientes incorporados, não se enquadram em nenhuma das categorias anteriores. Kombuchas experimentais são aquelas que integram elementos não tradicionais ou aplicam técnicas que modificam significativamente o perfil sensorial ou técnico da bebida, explorando novas fronteiras e mantendo um caráter reconhecível de kombucha.

Aroma e Sabor: O perfil sensorial pode variar amplamente dependendo do conceito experimental, mas deve sempre manter o caráter fundamental do kombucha fermentado como base reconhecível. Os elementos experimentais devem ser harmoniosamente integrados ao perfil de fermentação. Complexidade e originalidade são valorizadas, mas a criação de perfis discordantes ou falhos deve ser evitada.

Aparência: Apropriada para os ingredientes e processos experimentais utilizados. Pode variar bastante em cor, clareza e apresentação. Deve manter uma apresentação profissional e atraente, refletindo a qualidade da inovação.

Sensação na Boca: Reflete a base fermentada modificada por elementos experimentais. Pode apresentar textura, corpo, carbonatação ou outras sensações únicas, dependendo do conceito experimental. Deve permanecer agradável e fácil de beber.

Ingredientes: *Camélia sinensis* como base (pode ser combinada ou modificada), além de quaisquer ingredientes ou processos experimentais. Isso pode incluir: grãos alternativos não tradicionais, técnicas de concentração inovadoras, fermentação com culturas únicas ou mistas, maturação em recipientes especiais (barris, ânforas), uso de ingredientes modernos (algas marinhas, proteínas vegetais, superalimentos), técnicas de infusão não convencionais, adoçantes alternativos (xarope de bordo, açúcar de coco, rapadura, etc.), mistura com outras bebidas fermentadas ou combinações únicas de elementos tradicionais.

Comentários: Esta categoria incentiva a inovação e a experimentação dentro do espírito do kombucha. Exemplos podem incluir: kombuchas com grãos ancestrais, técnicas de preparo a frio e Infusões aplicadas , infusões com café especial , uso de ingredientes superalimentos , híbridos com outras bebidas fermentadas (cerveja, sidra, vinho, hidromel), técnicas de barril envelhecimento , fermentações espontâneas, cofermentações ou qualquer conceito que ultrapasse os limites tradicionais, mas mantendo o caráter do kombucha fermentado.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar claramente o conceito experimental e justificar por que seu produto se enquadra nessa categoria. DEVEM detalhar todos os ingredientes e/ou processos exclusivos utilizados. DEVEM explicar a inspiração ou o objetivo do experimento. DEVEM especificar a base de chá e seu tipo. DEVEM declarar os níveis de carbonatação, doçura, acidez e % ABV. DEVEM listar todos os alérgenos potenciais. PODEM fornecer contexto adicional sobre o desenvolvimento do produto.

SUBCATEGORIAS:

- **K13A: Kombuchas experimentais sem álcool ($\leq 0,5\%$ ABV) :** Kombuchas sem álcool feitas com *camélia sinensis* e/ ou outras infusões que incorporem ingredientes ou técnicas não incluídos em outras categorias. Adoçantes alternativos, grãos ancestrais, técnicas inovadoras de fermentação, fermentação prolongada, madeiras ou outros elementos diferenciadores podem ser utilizados. O perfil sensorial pode incluir notas únicas, mantendo o equilíbrio e o caráter reconhecível do kombucha.
- **K13B: Kombuchas alcoólicas experimentais ($>0,5\%$ ABV) :** Kombuchas alcoólicas feitos com *camélia sinensis* e/ou outras infusões, com adições criativas, processos de envelhecimento não convencionais, fermentações mistas ou blends com outras bebidas fermentadas (cerveja, sidra, vinho, hidromel). O perfil deve manter características reconhecíveis do kombucha, complementadas por inovações. Ésteres e álcoois de fermentação são aceitáveis como parte da complexidade.
- **K13C: Kombuchas Experimentais com Técnicas Mistas ou Híbridas :** Cervejas que integram kombucha com outras matrizes de fermentação, como cerveja, sidra, vinho, hidromel, vermute ou outras bebidas. Essas kombuchas devem alcançar uma integração sensorial harmoniosa, onde as características da kombucha coexistem em equilíbrio com os atributos da bebida com a qual foi misturada ou cofermentada . O equilíbrio entre corpo, acidez, doçura e teor alcoólico é alcançado com uma execução técnica impecável.

Estatísticas vitais:

ABV: Variável (0,0% - 12% ou mais, dependendo do design)

Acidez: Variável (Baixa a Alta, dependendo do design)

Doçura residual: variável (seco a doce, dependendo do design)

Carbonatação: Variável (sem gás , dependendo do design)

K14. Kombucha Funcional

Impressão geral: Kombuchas tradicionais enriquecidas com ingredientes funcionais que proporcionam potenciais benefícios à saúde, além do prazer e dos probióticos naturais da fermentação. Devem manter o caráter e a palatabilidade do kombucha tradicional, agregando valor nutricional ou funcional específico, com microrganismos vivos viáveis no momento do consumo.

Aroma e Sabor: O caráter do kombucha deve permanecer dominante e reconhecível como a base fundamental. Ingredientes funcionais podem não ser perceptíveis no sabor ou, se forem, devem estar bem integrados, criando uma complexidade interessante, sem sabores medicinais, artificiais ou desagradáveis. Alguns ingredientes podem contribuir com características positivas: adaptógenos (notas herbais equilibradas), antioxidantes (complexidade sutil de frutas), entre outros. A acidez da fermentação deve ser clara e refrescante.

Aparência: A cor pode variar dependendo dos ingredientes funcionais adicionados e do estilo base. Alguns aditivos podem afetar naturalmente a cor: cúrcuma (dourado intenso), espirulina (esverdeada), antioxidantes de frutas vermelhas (tons avermelhados), clorela (verde), etc. Deve permanecer límpido e atraente, a menos que a turbidez seja inerente a ingredientes específicos. Sem sedimentos excessivos.

Sensação na Boca: Corpo típico do estilo base, sem alterações negativas significativas. Alguns ingredientes podem enriquecer positivamente a textura: prebióticos (corpo ligeiramente mais forte), proteínas (sensação na boca mais encorpada). Não deve criar sensações desagradáveis, arenosas ou excessivamente viscosas. Carbonatação adequada ao estilo.

Ingredientes: Base de Kombucha de qualidade feita com *Camélia sinensis*, cultura SCOBY ativa, além de ingredientes funcionais como: probióticos adicionais específicos (*Lactobacillus*, *Bifidobacterium*), prebióticos (inulina, FOS, fibras), vitaminas (C, complexo B, D), minerais (eletrólitos, magnésio, zinco), antioxidantes (extratos de superfrutas, chá verde, cacau), adaptógenos (ashwagandha, ginseng, rhodiola, maca), colágeno, proteínas vegetais, ômega-3, enzimas digestivas, extratos de plantas medicinais (equinácea, gengibre, cúrcuma) ou superalimentos (spirulina, clorela, matcha).

Comentários: Para se qualificar nesta categoria, o kombucha DEVE atender:

- Contém microrganismos vivos em quantidades viáveis no momento do consumo (sem pasteurização ou filtragem agressiva que elimine probióticos)
- Incluir ingredientes funcionais com evidências científicas de propriedades benéficas
- Não incluir aditivos artificiais (corantes, aromatizantes sintéticos, conservantes) que comprometam a funcionalidade
- Manter níveis de açúcar residual baixos ou moderados
- Indique claramente o benefício funcional esperado

Ingredientes funcionais devem proporcionar benefícios significativos, não meramente simbólicos. A estabilidade durante a fermentação e o armazenamento pode ser desafiadora. Algumas vitaminas são sensíveis à luz, ao pH e ao álcool. Probióticos adicionais requerem condições especiais para sua viabilidade. As alegações de saúde devem estar em conformidade com as regulamentações locais. Podem exigir refrigeração ou manuseio especial.

Instruções de inscrição: Os participantes DEVEM especificar todos os ingredientes funcionais utilizados, com concentrações aproximadas e finalidade pretendida (benefício específico). DEVEM especificar o estilo base do kombucha. DEVEM confirmar a presença de microrganismos vivos viáveis. DEVEM indicar o método e o momento da incorporação dos ingredientes funcionais. DEVEM declarar os níveis de carbonatação, doçura, acidez e % ABV. DEVEM declarar todos os alérgenos potenciais e interações medicamentosas conhecidas. PODEM fornecer informações sobre os benefícios funcionais esperados, com base em evidências.

Variedades: Qualquer ingrediente funcional reconhecido como seguro para consumo humano e compatível com a fermentação do kombucha, sujeito às regulamentações locais sobre alimentos funcionais e alegações de saúde.

Estatísticas vitais:

ABV: Variável (0,0% - 6%, dependendo do design da base)

Acidez: Baixa a Média (dependendo do estilo base)

Doçura residual: baixa a média (de preferência controlada)

Carbonatação : Variável (Sem gás a espumante, dependendo projeto)

LEMBRETE FINAL

Este guia representa uma estrutura em evolução para avaliar kombuchas para competições e certificações. A inovação responsável é incentivada, mas todos os produtos devem manter a segurança alimentar, cumprir as regulamentações locais e proporcionar uma experiência positiva ao consumidor que honre a tradição da fermentação, ao mesmo tempo em que abraça a diversidade de estilos, a inovação e as necessidades modernas de bem-estar.

Este guia complementa outras ferramentas de categorização de bebidas fermentadas e busca estabelecer padrões profissionais para a indústria de kombucha em constante evolução.

Contato:

info@patagonianyeast.com

www.patagonianyeast.com

@patagonianyeast

Desenvolvido pela Patagonian Yeast para a Copa Internacional de Fermentados 2025