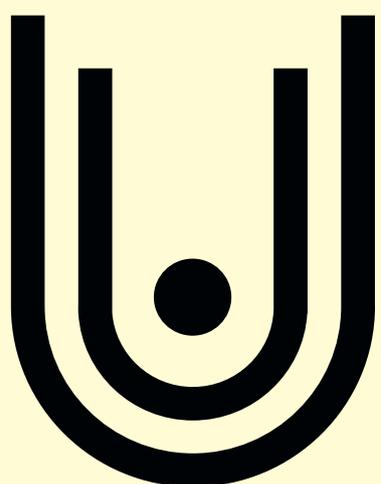




BRASIL
sensorial CAMU-CAMU

EDITAL INSCRIÇÕES



BRASIL
MEAD
CUP 2025
FLORIANÓPOLIS - SC

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





BRASIL **BEER * WINE**
SPIRITS * CUP

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

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

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

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

ATUALIZADO EM 16/04/2025

BRASIL BEER * WINE SPIRITS * CUP

DATAS IMPORTANTES

INSCRIÇÕES E VALORES

WWW.BRASILBEERCUP.COM.BR/

LOTE 01:

R\$ 240,00

LOTE 02:

R\$ 350,00

LOTE 03:

R\$ 490,00

DADOS PARA EMISSÃO DA NOTA FISCAL

CNPJ: 11.476.909/0001-37

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

RECEBIMENTO DE AMOSTRAS

28/07/2025
a
01/08/2025

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

AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

04/08/2025
A
07/08/2025

FICHAS DE AVALIAÇÃO

Fichas de avaliação
estarão disponíveis no
sistema após 30 dias.

FESTA DE PREMIAÇÃO

09/08/2025

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

ATUALIZADO EM 16/04/2025

2. A ORGANIZAÇÃO - SCIENCE OF BEER

O Science of Beer é uma instituição dedicada em formar pessoas preparadas para o novo cenário de cervejas brasileiro, através de cursos, workshops e consultorias para profissionais, eventos e estabelecimentos do setor.

Referência no ensino em cerveja em toda a América Latina, o Science of Beer tem mais de 14 anos de mercado e já formou cerca de 30 mil alunos em diferentes estados do Brasil, contemplando outros países da América Latina desde 2017.

Além disso, o Science of Beer Institute foi responsável pela gestão e curadoria de grandes eventos de alta relevância para o mercado brasileiro como o Beer Summit, bem como concursos regionais, nacionais e internacionais, fortalecendo a cultura cervejeira em diversas frentes há mais de 10 anos.

Mediante um exímio trabalho, tem êxito e credibilidade consolidados pelo comprometimento e bom relacionamento com o segmento.





**BRASIL | BEER
WINE
SPIRITS
BICUP**

1. SOBRE O BRASIL SIDRA CUP

O Brasil Mead Cup (BMC) é o concurso de Sidras e outras bebidas que será realizado juntamente com o congresso cervejeiro Beer Summit (<https://www.beersummit.com.br/>) e operacionalizado pelo Science of Beer Institute (<https://www.scienceofbeer.com.br/>) na cidade de Florianópolis/SC, Brasil.

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

Na última edição, realizada em 2024, o concurso foi um verdadeiro sucesso, contando com 2.512 bebidas inscritas de países como Argentina, Brasil, Chile, Colômbia, Costa Rica, Equador, Panamá, Peru e Uruguai. O júri, composto por especialistas de 12 nações, premiou 580 amostras, destacando a excelência dos participantes. Em 2025, estamos preparando uma edição ainda mais extraordinária!





**TODA
BRASILIDADE
EM AROMAS
E SABORES**

3. QUEM PODE PARTICIPAR

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

3.2 Hidromel Ciganos poderão participar do BMC, desde que sejam legalmente constituídas. Neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados do Hidromel Cigana, mas será necessário indicar os dados da empresa onde a Hidromel é produzida.

3.3 Brewpubs poderão participar do BMC, desde que a produção e a comercialização da bebida aconteçam, maioritariamente, no mesmo local.

3.4 As empresas podem inscrever Hidromeis colaborativos, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento.

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

4. TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADE

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

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

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

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

P
U
C
A
D
E
M
I
L
S
A
R
A
B

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

4.5 Os participantes devem enviar as bebidas inscritas nas quantidades descritas:

4 (quatro) unidades de 500ml ou, 3 (três) unidades de 750ml, ou 3 (três) unidades de 900/1000ml.

para o BMC não serão devolvidos.

RECIPIENTES PERMITIDOS



ATENÇÃO

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



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

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO EM TODOS OS RECIPIENTES.



5. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

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

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

5.3 Para as bebidas não pasteurizadas, as mesmas devem ser entregues de forma refrigerada, preferencialmente, em isopores com gelo gel. Ressalta-se que, todo e qualquer recipiente de envio não será devolvido.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DATAS E PRAZOS

6.1 As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente no site <https://www.brasilbeercup.com.br/>, serão abertas no dia 07 de abril de 2025 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 20 de julho de 2025.

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

6.3 O período para recebimento das amostras será de 28 de Julho a 01 de Agosto de 2025, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas bebidas recebidas antes e/ou após esse período.

6.4 O julgamento ocorrerá nos dias 04 a 07 de agosto de 2025 em Florianópolis/SC.

6.5 A Cerimônia de Premiação acontecerá no dia 09 de agosto de 2025 em Florianópolis/SC em local a ser divulgado e será transmitida online por meio do link: <https://www.brasilbeercup.com.br/>.

7. TAXA DE INSCRIÇÃO

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

- 07 a 22 de abril – 1º lote será de R\$ 240,00 (duzentos e quarenta reais).
- 23 de abril a 23 maio – 2º lote será de R\$ 350,00 (trezentos e cinquenta reais).
- 24 de maio a 20 de julho – 3º lote será de R\$ 490,00 (quatrocentos e noventa reais).

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

8. ESTILOS ACEITOS

8.1 A competição seguirá baseada nos critérios:

- no BJCP Mead Guidelines 2015 (https://legacy.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Mead.pdf);
- descritos neste regulamento, nos casos dos estilos Brazilian Beer* – com frutas; com ervas e especiarias; com madeira; com levedura, malte e/ou lúpulo brasileiro

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

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

8.4 Estilos aceitos no BSC:

HIDROMEL

1. Traditional Mead
2. Dry Mead
3. Semi-Sweet Mead
4. Sweet Mead
5. Fruit Mead
6. Cyser
7. Pyment
8. Berry Mead
9. Stone Fruit Mead
10. Melomel
11. Spiced Mead
12. Fruit and Spice Mea
13. Spice, Herb or Vegetable Mead
14. Specialty Mead
15. Braggot
16. Historical Mead
17. Experimental Mead

Traditional Mead: o hidromel mais clássico, feito basicamente de mel, água e fermento. Ele pode ter uma variedade de sabores e estilos, mas o foco principal é no sabor do mel, com uma fermentação que deixa o gosto doce e com um teor alcoólico moderado. Esse tipo de hidromel reflete a essência da bebida de maneira mais pura.

Dry Mead: a fermentação é mais completa, resultando em um sabor mais seco. O açúcar do mel é praticamente totalmente consumido pelas leveduras.

Semi-Sweet Mead: equilíbrio entre o doce e o seco, com uma quantidade moderada de açúcar residual.

Sweet Mead: com uma alta concentração de açúcar residual, o que o torna bem doce.

P U C D A E M L I S A R B

Fruit Mead: feito com a adição de frutas durante a fermentação, resultando em uma bebida com notas frutadas distintas. A fruta adiciona novos sabores, como maçãs, pêsegos, morangos, entre outros, criando uma combinação única de sabores com a base de mel.

Cyser: tipo específico de hidromel que é feito com a adição de maçãs. Ele combina o sabor do mel com as maçãs, criando um equilíbrio entre a doçura do mel e a acidez das maçãs.

Pyment: feito com a adição de uva ou suco de uva, criando uma mistura entre o sabor do mel e a vinhosidade da uva.

Berry Mead: variação do hidromel que utiliza frutas vermelhas, como morangos, framboesas, mirtilos ou amoras.

Stone Fruit Mead: feito com frutas de caroço, como pêsegos, nectarinas, ameixas e cerejas.

Melomel: categoria de hidromel que envolve a adição de frutas ao hidromel. A diferença é que o melomel pode ter uma gama muito ampla de frutas, criando combinações exóticas ou tradicionais.

Spiced Mead: hidromel que é infundido com especiarias, como cravo, canela, gengibre, noz-moscada e cardamomo.

Fruit and Spice Mead: combinação de frutas e especiarias. Ele une o frescor e a acidez das frutas com o calor e a complexidade das especiarias.

Spice, Herb or Vegetable Mead: usa ervas, especiarias ou até legumes para dar um toque distinto. As ervas podem incluir menta, lavanda, alecrim ou sálvia, enquanto vegetais como cenoura ou pepino podem ser usados para um perfil mais original e interessante.

Specialty Mead: engloba todas as variações únicas e inovadoras de hidromel que não se encaixam em categorias específicas, mas possuem características especiais, como fermentações alternativas, envelhecimento em barris ou uso de mel raro.

Braggot: uma mistura entre hidromel e cerveja, feito com malte de cevada e mel.

Historical Mead: produzido com métodos e ingredientes antigos ou históricos, de acordo com receitas antigas e práticas tradicionais. Pode ser feito com mel de variedades específicas ou usando técnicas que remontam a séculos atrás, como a adição de grãos ou a fermentação com métodos naturais.

9. CATEGORIAS

9.1 As categorias para inscrição são: Comercial e Experimental.

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

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

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

10. LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

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

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

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

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

10.5 A empresa participante deverá concordar via formulário de inscrição sobre a veracidade das informações de cadastro e das amostras inscritas. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das amostras inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de documentação dessas amostras.

JULGAMENTO E PREMIAÇÃO

11. JURADOS

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

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

12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1 Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição indicada no item 6 deste regulamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. PREMIAÇÃO

13.1 As premiações do BMC serão:

- **Por estilo, dividida nas categorias:** Ouro, Prata e Bronze;

13.2 Respeitando os critérios de avaliação descritos no item 10, serão premiadas as três primeiras amostras de cada estilo (descritos no item 6) em ordem decrescente de classificação final:

1º Lugar: Medalha de Ouro

2º Lugar: Medalha de Prata

3º Lugar: Medalha de Bronze

13.3 O volume de produção mensal (em litros) deverá ser informado pela empresa no ato da inscrição. Esta informação será utilizada apenas para fins estatísticos e para divulgação das premiações de acordo com o grupo ao qual pertence. O BMC não irá divulgar a informação de volume de produção das empresas que não forem contempladas com a premiação de Fabrica do Ano. A Comissão Organizadora irá determinar a quantidade produzida para que a cervejaria seja enquadrada nos grupos de pequeno, médio e grande porte conforme a quantidade de cervejarias e volume de produção informado na inscrição. Essa informação será divulgada após a efetivação das inscrições.

13.4 Os vencedores receberão da Comissão Organizadora certificados e/ou medalhas a título de premiação. Em caso de solicitação de segunda via de certificado e/ou medalha, será cobrada uma taxa de emissão.

13.5 Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de patrocinadores ou terceiros, de forma voluntária.

14. FICHAS DE AVALIAÇÃO

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

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

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

15. DESQUALIFICAÇÕES

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

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

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

17. CONTATOS

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

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

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

Comissão Organizadora