

The logo for the Brazil Spirits Cup is centered on a background of a dense, repeating pattern of red and blue wavy lines. The logo itself is a blue square with a yellow border. Inside the square, the words "BRASIL", "SPIRITS", and "CUP" are stacked vertically in a bold, yellow, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located at the top right of the blue square.

**BRASIL
SPIRITS
CUP**®

SOBRE O BSC

O BSC é o concurso bebidas que será operacionalizado pelo Science Hub na cidade de Florianópolis/SC, Brasil. O principal objetivo do BSC é contribuir com o desenvolvimento da qualidade sensorial de bebidas por meio da análise e avaliação criteriosa das amostras recebidas, de forma ética e responsável. O concurso BSC abrangerá empresas como destilarias, vinícolas e bebidas mistas do mundo todo na categoria comercial.

DATAS IMPORTANTES

CRONOGRAMA DO CONCURSO

QUEM PODE PARTICIPAR?

REGULAMENTO

COMO PARTICIPAR?

- Indústrias e representantes, de qualquer país, desde que sejam legalmente constituídas, poderão participar do BSC.
- Indústrias ciganas poderão participar do BSC, desde que sejam legalmente constituídas, neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados da empresa cigana, mas será necessário indicar os dados da empresa onde a bebida é produzida.
- As empresas podem inscrever bebidas colaborativas, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento.
- Os jurados do BSC poderão realizar inscrições de bebidas por meio de empresas que possuam vínculo, entretanto, não poderão julgar em estilos nos quais possuam bebidas inscritas.

TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADE

Os participantes deverão enviar as amostras de bebidas 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 e não sobreposta ao rótulo. Serão aceitos como recipientes: garrafas de vidro e latas. **ATENÇÃO:** as etiquetas presas com elástico de borracha podem soltar da embalagem original durante o transporte, portanto, recomenda-se a utilização de etiquetas adesivas, preferencialmente plastificadas para não danificar as informações.

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, tipo, categoria inscrita e QR Code.

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.

Os recipientes enviados para o BSC não serão devolvidos.

ENVIO / RECEBIMENTO / CONTROLE DAS AMOSTRAS

- As bebidas deverão ser embaladas cuidadosamente e, preferencialmente, em uma caixa rígida. Os recipientes (garrafas e latas) 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 desembarque e logística da equipe de recepção.
- As caixas deverão conter uma etiqueta grande e visível do lado de fora com a listagem de todos os estilos e quantidades dentro dela.
- Os participantes devem abrigar os recipientes (garrafas e latas) 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.
- As empresas que optarem pelo envio por meio dos Correios devem estar cientes que a retirada das caixas não será de responsabilidade do BSC em nenhuma hipótese, especialmente em caso de avaria, portanto, a própria empresa deve providenciar a entrega no local indicado pela comissão organizadora.
- Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar. O envio e os custos de despacho da mercadoria são de responsabilidade da empresa.
- A comissão organizadora nomeará uma equipe técnica que irá receber as bebidas previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.
- A equipe de organização do evento não se responsabilizará por garrafas ou latas extraviadas e/ou danificadas no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.
- 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.
- 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 que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as bebidas.

- A equipe técnica verificará as amostras, reservando-se no direito de desqualificar do BSC, aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.
- 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 BSC.
- O endereço para envio das amostras será disponibilizado após a efetivação da inscrição.

DATAS E PRAZOS

As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente no site :
www.beersummit.com.br

As inscrições estão abertas e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 31 de agosto de 2024.

As alterações na inscrição poderão ser realizadas por meio de edição diretamente no site até às 23h59 do dia 31 de agosto de 2024.

O período para recebimento das amostras será de 16 a 20 de setembro 2024, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas bebidas inscritas ou recebidas antes e/ou após esse período.

O julgamento ocorrerá nos dias 23 a 26 de setembro de 2024 em Florianópolis/SC.

A cerimônia de premiação será transmitida online no dia 27 de setembro de 2024 por meio de link que será divulgados nas mídias do *Beer Summit*.

TAXA DE INSCRIÇÃO

A taxa de inscrição, para cada bebida inscrita, será de R\$ 360,00 (trezentos e sessenta reais).

Não haverá devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- Visual: limpidez e tonalidade; brilho
- Olfativo (ortonasal): natureza; delicadeza, harmonia; intensidade; persistência
- Gustativo: estrutura (acidez, álcool e corpo); harmonia, suavidade; nobreza; aroma retronasal
- Avaliação global: harmonia; personalidade
- Todos os critérios terão campo para descrição do observado, para os destaques observados e para pontuação de 0 a 8, seguindo a tabela abaixo:

As empresas que pretendem se inscrever no BSC devem rever cuidadosamente as descrições dos estilos antes de registrar uma bebida. É imprescindível que as bebidas sejam inseridas no estilo adequado, já que os jurados as avaliarão com base nas descrições das bebidas. É de responsabilidade de cada empresa inscrever a sua bebida no estilo apropriado. A equipe do BSC não pode auxiliar as empresas nesta decisão.

BEBIDAS ACEITAS

BEBIDAS MISTAS

Ao inscrever bebidas mistas, a empresa deverá colocar qual o destilado base e qual fruta/insumo/adjunto foram utilizados, além de sinalizar a parte alcoólica e a parte não alcoólica.

LICOR

Licor é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 15 a 54%, em v/v, a 20 °C, com percentual de açúcar superior a 30 g/L (Decreto nº 6.871/2009, art. 67). Em todas as suas classificações referentes ao teor de açúcar (seco, fino/doce, creme, escarchado/cristalizado), ao nome da matéria-prima predominante (de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras [I.N. Mapa nº 35/2010, art. 10, § 2º]), ao uso de mais de uma substância vegetal, sem predominância de alguma delas (licor de ervas, licor de frutas ou outras [Decreto nº 6.871/2009, art. 67, § 5º]), ao nome da bebida alcoólica utilizada em conjunção [Decreto nº 6.871/2009, art. 67, § 10] ou ainda ao nome da matéria-prima predominante acrescido do nome da bebida alcoólica utilizada [Decreto nº 6.871/2009, art. 67, § 11].

AGUARDENTE / CACHAÇA

Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54% em volume, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do suco de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48% em volume, a 20 °C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares.

• CATEGORIAS:

- **Cachaça Branca (ou Prata):** Sabor puro e autêntico, com notas frescas da cana-de-açúcar. Aroma suave e leve. Destilada e engarrafada sem envelhecimento em madeira ou envelhecida em madeiras neutras por menos de 1 ano, preservando a cor, os aromas e sabores naturais;
- **Cachaça Amarela (ou Ouro):** Notas complexas de baunilha, caramelo e especiarias, com uma coloração dourada. Envelhecida em barris de madeira por menos 1 ano, o que confere cor e complexidade de sabor
- **Cachaça Envelhecida:** Nuances amadeiradas, frutadas e especiarias, com maior suavidade. Maturada em barris de madeira por um período mínimo de 1 ano, adicionando camadas de sabor;
- **Cachaça Premium:** Sabor refinado e elegante, com notas de madeira, frutas secas e especiarias. Produzida com altos padrões de qualidade e frequentemente envelhecida entre 1 a 3 anos;
- **Cachaça Extra Premium:** Complexidade de sabores, incluindo frutas secas, mel e especiarias, com uma coloração intensa. Envelhecida por um período mínimo de 3 anos em barris de madeira, resultando em uma bebida de alta complexidade sensorial.
- **Cachaça Orgânica:** Sabor autêntico e natural, com notas frescas e equilibradas. Produzida a partir de cana-de-açúcar cultivada sem agrotóxicos ou fertilizantes químicos, respeitando os princípios da agricultura orgânica;
- **Cachaça Infusionada:** Explosão de sabores e aromas provenientes das infusões de frutas, ervas ou especiarias. Combina a cachaça tradicional com infusões naturais, resultando em uma bebida com nuances distintas;
- **Cachaça em Madeiras Nativas Brasileiras:** Notas únicas e complexas que variam conforme o tipo de madeira utilizada, podendo incluir nuances de especiarias, frutas tropicais, flores e ervas. Coloração que varia do dourado claro ao âmbar intenso. Envelhecida em barris feitos de madeiras nativas brasileiras como jequitibá, umburana, ipê, e outras. Cada tipo de madeira confere características distintas à cachaça, criando uma ampla gama de perfis sensoriais. A equipe técnica poderá separar as madeiras de acordo com o número de inscrições.

VODKA

Vodka é a bebida com graduação alcoólica de 36 a 54% em volume, a 20 °C, obtida de álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilados alcoólicos simples de origem agrícola retificados, seguidos ou não de filtração através de carvão ativo, como forma de atenuar os caracteres organolépticos da matéria-prima original, podendo ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal e, adicionada de açúcares até dois gramas por litro.

WHISKY

Uísque ou Whisky ou Whiskey é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de cereais envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilado alcoólico simples de cereais, bem como de água para redução da graduação alcoólica e caramelo para correção da cor (Decreto nº 6.871/2009, art. 55, caput).

RUM

Rum/Rhum/Ron é a bebida destilada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de melação, ou, da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melação, envelhecidos total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares (Decreto nº 6.871/2009, art. 54).

• CATEGORIAS:

- **Rum Leve/Light Rum:** quando o coeficiente de congêneres da bebida for inferior a 200 mg/100 ml em álcool anidro (Decreto nº 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso I);
- **Rum Pesado/Heavy Rum:** quando o coeficiente de congêneres da bebida for de 200 a 500 mg/100 ml em álcool anidro, obtido exclusivamente do melação (Decreto nº 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso II);
- **Rum Envelhecido ou Rum Velho:** é a bebida que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por período mínimo de 2 anos (Decreto nº 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso III).

TEQUILA

Tequila é a bebida alcoólica destilada regional do México, produzida de acordo com a legislação daquele país (Decreto nº 6.871/2009, art. 58). Bebida alcoólica regional obtida por destilação de mostos, preparada direta e originalmente a partir do material extraído, nas instalações fabris de um produtor autorizado, que deve estar localizado no território incluído na declaração, derivada das cabeças de agave da espécie *tequilana weber variedade azul*, previamente ou posteriormente hidrolisados ou cozidos, e submetidos a fermentação alcoólica com leveduras, cultivadas ou não, podendo os mostos ser enriquecidos e misturados na formulação com outros açúcares até uma proporção não superior a 49% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa, nos termos estabelecidos nesta norma e no entendimento de que não são permitidas misturas a frio. A tequila é um líquido que pode ter cor, quando é amadurecido, adicionado de uma cor específica.

• CATEGORIAS:

- **100% de Agave:** é o produto que não é enriquecido com outros açúcares que não os obtidos a partir de agave da espécie *tequilana weber variedade azul* cultivada no território incluído na declaração. Para que este produto seja considerado "100% agave tequila" deve ser engarrafado na fábrica controlada pelo próprio produtor autorizado, que deve estar localizada no território incluído na declaração. Este produto deve ser nomeado apenas mediante uma das seguintes legendas: "100% agave", "100% agave puro", "100% agave" ou "100% agave puro", ao final da qual você pode adicionar a palavra "azul";
- **Tequila:** é o produto no qual os mostos são susceptíveis de serem enriquecidos e misturados na formulação com outros açúcares até uma proporção não superior a 49% dos açúcares redutores totais expressos em unidades de massa. Este enriquecimento máximo de até 49% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa, não deve ser feito com açúcares de nenhuma espécie de agave. Apenas 51% dos açúcares redutores totais expressos em unidades de massa podem ser acrescidos de açúcares redutores totais de Agave da variedade *tequilana weber blue* cultivada no território incluído na declaração.

GIN

Gim ou Gin é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (*Juniperus Communis*), com adição ou não de outra substância vegetal aromática, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outra substância vegetal aromática, ao álcool etílico potável de origem agrícola e, em ambos os casos, o sabor do zimbro deverá ser preponderante, podendo ser adicionada de açúcares até 15 g/l (Decreto nº 6.871/2009, art. 63). Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 29/2012, é vedado o envelhecimento para o gim ou gin.

Gim ou Gin destilado: quando a bebida for obtida exclusivamente por redestilação, (Decreto nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso I).

London dry gin: quando a bebida for obtida por destilação seca (Decreto nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso II).

Gim seco/dry gin: quando a bebida contiver ≤ 6 g/l de açúcares (Decreto nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso III).

Gim doce/old ton gin/gim cordial: quando a bebida contiver > 6 e ≤ 15 g/l de açúcares (Decreto nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso IV).

• CATEGORIAS:

- **London Dry Gin:** O tipo mais conhecido de gin. Deve ser destilado com todos os botânicos, sem adição de sabores artificiais após a destilação. Sabor seco e nítido, com ênfase nas notas de zimbro;
- **Plymouth Gin:** Originário da cidade de Plymouth, Inglaterra. Mais suave e frutado que o London Dry, com notas de terra;
- **Old Tom Gin:** Um estilo mais doce de gin, popular no século 18. Ideal para coquetéis clássicos como o Tom Collins;
- **Geneva (Genever):** O precursor do gin moderno, originário da Holanda e Bélgica. Feito com malte de cevada, tem um sabor mais maltado e rico;
- **Contemporary Gin:** Também conhecido como New Western Dry Gin. Menos foco no zimbro e mais em outros botânicos, como cítricos, flores e especiarias. Variedade de sabores e perfis únicos;
- **Sloe Gin:** Na verdade, um licor de gin, feito macerando frutos de sloe (*prunus spinosa*) em gin com açúcar. Doce e frutado, geralmente consumido como digestivo;
- **Flavored Gin:** Gin com sabores adicionais, como frutas, especiarias ou ervas, adicionados após a destilação. Popularidade crescente com uma variedade de opções disponíveis no mercado.

SAQUÊ

Saquê ou Sake é a bebida alcoólica fermentada com graduação alcoólica de 14 a 26%, em v/v, a 20 °C, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de arroz, sacarificado pelo *Aspergillus Oryzae*, ou por suas enzimas, podendo ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola e aroma natural (Decreto nº 6.871/2009, art. 50) [Decreto nº 6.871/2009, art. 50, I.N. Mapa nº 34/2012, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022].

• CATEGORIAS:

- **Seco:** quando o teor de açúcar for < 30 g/l;
- **Licoroso:** quando o teor de açúcar for ≥ 30 g/l;
- **Aromatizado:** quando for adicionado de aditivo aromatizante.

RAKI

Raki/Arak/Araq é um licor derivado da uva e com sabor de anis, semelhante à outras bebidas como o áraque e o ouzo. É a bebida nacional da Turquia e feita de figos, uvas e passas de uva, aromatizado com anis. A maioria é bastante potente (40% a 45% de álcool) e, portanto, normalmente diluída em água fria ou gelada.

CALVADOS

Calvados é a aguardente de maçã, bebida destilada com graduação alcoólica de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de fruta ou pela destilação de mosto fermentado de fruta (Decreto nº 6.781/2009, art. 57). Conforme o art. 10, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 15/2011, é vedado o envelhecimento para a aguardente de fruta. Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022].

BRANDY

Brandy ou conhaque fino é a bebida destilada com teor alcoólico de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 litros, por um período de 6 meses (Lei nº 7.678/1988, art. 19).

• CATEGORIAS:

- **Seco:** quando o teor de açúcar for < 30 g/l;
- **Licoroso:** quando o teor de açúcar for ≥ 30 g/l;
- **Aromatizado:** quando for adicionado de aditivo aromatizante.

PISCO

Pisco, o produto obtido exclusivamente por destilação de mostos frescos recém-fermentados de "uvas pisqueras", utilizando métodos que mantêm os princípios tradicionais de qualidade; e produzido na costa dos departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e nos Vales de Locumba, Sama e Caplina no departamento de Tacna. É uma palavra Quechua que significa pássaro, seu nome é atribuído ao Porto de Pisco de onde era originária a produção. As uvas pisco são as uvas Quebranta, Negra Crió.

• CATEGORIAS:

- **Pisco Puro:** obtido exclusivamente de uma variedade de uva Pisco;
 - **Mosto Verde:** obtido da destilação de mostos frescos de uvas Pisco com fermentação interrompida;
 - **Pisco Achocolatado:** obtido da mistura de uvas Pisco (aromáticas e/ou não aromáticas), mostos de pisco (aromáticos e/ou não aromáticos), mostos frescos totalmente fermentados (vinhos frescos) de uvas pisco aromáticas e/ou não aromáticas e piscos de uvas pisco aromáticas e/ou não aromáticas.
-



**BRASIL
WINE
CUP**

A produção de vinho envolve a fermentação do suco de uva, onde leveduras convertem os açúcares naturais da uva em álcool e dióxido de carbono. Este processo milenar é fundamental para a cultura e gastronomia de diversos países. No Brasil, destacam-se os vinhos de Santa Catarina pela sua qualidade e variedade, provenientes das regiões da Serra Catarinense, Vale do Rio do Peixe, Planalto Catarinense e Vale Europeu. No entanto, todas as regiões vinícolas do Brasil são convidadas a participar, incluindo o Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha, o Vale do São Francisco no Nordeste, e a Campanha Gaúcha. Qualquer vinho brasileiro, independente da sua origem, pode se inscrever, promovendo a diversidade e a excelência da vinicultura nacional.

• CATEGORIAS:

- **Espumantes Charmat e Asti;**
- **Espumantes método tradicional;**
- **Sauvignon Blanc;**
- **Chardonnay;**
- **Goethe;**
- **Outras brancas;**
- **Rosés;**
- **Pinot Noir;**
- **Sangiovese;**
- **Montepulciano;**
- **Cabernet Sauvignon;**
- **Blends;**
- **Outras variedades tintas.**

LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

- A empresa não poderá, em nenhuma hipótese, inscrever a mesma bebida em mais de um estilo. Cada bebida deve ser inscrita em apenas um único tipo.
- Se uma mesma bebida for inscrita em mais de um estilo, será considerado o último estilo inscrito e os demais serão desclassificados.
- A empresa 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 bebida inscrita. Nesta descrição, fica vedada a identificação da bebida, sob pena de desclassificação.
- A empresa poderá encaminhar, junto com a bebida inscrita, as especiarias, condimentos, frutas, ou qualquer outro tipo de ingrediente para que o jurado possa identificar/conhecer estes, 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, madeiras etc. A embalagem e o envio são de responsabilidade da empresa. Cabe à empresa identificar o produto e informar as formas de armazenamento.
- A empresa deverá concordar, via formulário de inscrição, sobre a veracidade das informações de cadastro da empresa e das bebidas inscritas. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das bebidas inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de documentação dessas bebidas.

JURADOS

- Os membros do júri serão selecionados pela comissão organizadora do BSC, em caráter irrecorrível, todos em função da sua capacidade reconhecida entre os profissionais de bebidas.
- Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por *sommeliers* e profissionais da área com notório saber.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS JURADOS

- Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição indicada deste regulamento.
- A avaliação de todas as bebidas considerará apenas uma codificação dos recipientes em conjunto com as informações de estilo prestadas pela empresa, sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).
- Serão avaliadas e classificadas pelas categorias: ouro, prata e bronze, conforme orientação a seguir:

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

PRATA: uma excelente bebida 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 tipo e/ou tem alguns poucos defeitos no sabor, aroma e aparência.

- Em caso de haver estilos que não possuam bebidas inscritas que contemplem os critérios do item acima, tais estilos não terão bebidas premiadas.
- Não poderá ser premiada mais de uma bebida 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 bebidas de primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente.
- Na ficha de avaliação de cada bebida, haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários do avaliador é obrigatório.
- O corpo de jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.
- Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

PREMIAÇÃO

As premiações do BSC serão:

- Por bebida, dividida nas categorias: ouro, prata e bronze;



- Respeitando os critérios de avaliação descritos, serão premiadas as três primeiras bebidas de cada tipo, em ordem decrescente de classificação final:
 - 1º lugar: medalha de ouro;
 - 2º lugar: medalha de prata;
 - 3º lugar: medalha de bronze.
- 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 BSC não irá divulgar a informação de volume de produção das empresas que não forem contempladas com a premiação de empresa do ano. A comissão organizadora irá determinar a quantidade produzida para que a empresa seja enquadrada nos grupos de pequeno, médio e grande porte conforme a quantidade de empresas e volume de produção informado na inscrição. Essa informação será divulgada após a efetivação das inscrições.
- Os vencedores receberão da comissão organizadora certificados a título de premiação.
- Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de patrocinadores ou terceiros, de forma voluntária.

FICHA DE AVALIAÇÃO

- Todas as bebidas inscritas serão avaliadas por uma ou mais mesa de jurados, sendo que a primeira avaliação é que fornecerá a ficha que será fornecida para a empresa.
- As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados serão enviadas por meio eletrônico para o email de cadastro dos participantes ou por acesso ao sistema após o fechamento do evento.
- A comissão organizadora não se responsabilizará por alterações ou anotação incorreta de endereço de email para o envio das fichas.

DESQUALIFICAÇÕES

- Inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.
- Bebidas inscritas, porém, não enviadas pela empresa por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

DISPOSIÇÕES GERAIS

- A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das empresas participantes.
- 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.
- Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela comissão organizadora do BSC.

CONTATOS

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

PAGAMENTO, BOLETO E DÚVIDAS GERAIS SOBRE FINANCEIRO ENVIAR EMAIL PARA:

financeiro@scienceofbeer.com.br

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

