



Guia Profissional de Categorização Sensorial de Kombuchas

Sejam bem-vind@s a este guia abrangente, desenvolvido para produtores, juízes e entusiastas da kombucha. Esta bebida fermentada evoluiu além de suas raízes tradicionais, tornando-se uma alternativa saudável, versátil e inovadora no universo das bebidas. Com uma diversidade crescente de sabores, perfis aromáticos e métodos de produção, este guia busca estabelecer padrões de qualidade e estilo que facilitem sua avaliação, desenvolvimento e apreciação.

Mais do que uma ferramenta técnica, este guia tem como objetivo fortalecer a indústria da kombucha por meio da padronização da linguagem sensorial, aprimorando a comunicação entre produtores, juízes e consumidores. Compreender e classificar os diferentes perfis sensoriais permite refletir com mais precisão a experiência que cada kombucha oferece, elevando a percepção de qualidade do produto e gerando maior confiança no mercado.

Com foco em critérios sensoriais, mas também incorporando elementos técnicos relevantes, este guia foi pensado para quem deseja aperfeiçoar suas produções e contribuir com o crescimento profissional do setor kombucheiro. Esperamos que seja uma fonte de inspiração e uma ferramenta útil para seguir explorando, inovando e compartilhando a arte da kombucha com o mundo.

Com compromisso e paixão pela fermentação,

Victoria Lobos Marambio – [@yeast.mommy](https://www.instagram.com/yeast.mommy)



Guia de Categorização Sensorial de Kombuchas

Este guia foi desenvolvido para estabelecer critérios claros e profissionais para a categorização sensorial de kombuchas. Seu objetivo é fortalecer a indústria da kombucha por meio da padronização da linguagem, melhorar a qualidade do produto, facilitar a avaliação técnica em competições e apoiar os produtores no design e aperfeiçoamento de suas bebidas fermentadas. O foco principal é sensorial, mas também incorpora critérios técnicos úteis para a comunicação entre juízes, produtores e consumidores.

Requisitos Gerais para Todas as Categorias

Todas as amostras devem atender aos seguintes critérios gerais:

- Declarar o tipo de chá ou infusão base utilizada, especificando se é chá verde, chá preto, blends de chás ou infusões de ervas, conforme o caso.
- Indicar o nível de carbonatação percebido na bebida, utilizando uma das seguintes categorias:
 - Still / Sem gás: Ausência de gás. Nenhuma bolha perceptível visual ou sensorialmente.
 - Low Petillant: Presença muito leve de bolhas. Quase imperceptível na boca, sem formação visível de espuma.
 - Classic Petillant: Carbonatação sutil, com bolhas finas e delicadas. Leve efervescência na boca, não invasiva. Similar a alguns vinhos naturais ou kombuchas artesanais.
 - High Petillant: Bolhas claramente presentes, com efervescência mais marcada, mas ainda sem chegar a ser "espumante". Pode formar uma leve camada de bolhas ao servir.
 - Sparkling / Espumante: Alta carbonatação. Bolhas ativas e persistentes. Formação visível de espuma ou coroa ao servir. Similar a uma cerveja, sidra ou espumante.
- Declarar o nível de dulçor residual percebido, escolhendo entre:
 - Seca
 - Semi-seca
 - Balanceada (dulçor/acidez)
 - Semi-doce
 - Doce



- Indicar o nível de acidez percebido, utilizando a seguinte escala:
 - Baixo
 - Médio-baixo
 - Médio
 - Médio-alto
 - Alto
- Detalhar claramente qualquer adição realizada durante a elaboração, como frutas, especiarias, flores, vegetais, cereais, entre outros.
- Evitar a presença de sedimentos excessivos ou partículas em suspensão. A apresentação visual da bebida deve ser atraente.
- Toda kombucha deve ser elaborada exclusivamente a partir de folhas de *Camellia sinensis*, nas variedades *sinensis* e/ou *assamica*.
- Por definição, é considerada uma bebida não alcoólica, com teor alcoólico igual ou inferior a 0,5% ABV, salvo nas categorias onde se indique expressamente o contrário.
- **Do ponto de vista sensorial, toda kombucha deve apresentar um perfil característico de fermentação acética**, perceptível tanto no aroma quanto no sabor. A intensidade e a expressão dessa característica dependerão do estilo e da receita do produtor, mas sua presença é essencial para que a bebida seja identificada como kombucha.
- A ausência dessa nota fermentativa chave pode afastar o produto do estilo, aproximando-o de um perfil de suco, e será considerado fora de categoria, já que o produto final deve ser representativo da indústria.



Guia de Categorização Sensorial de Kombuchas

1. Kombucha Tradicional Sem Álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Elaborada exclusivamente com chá *Camellia sinensis* (e/ou assamica) como base. Deve apresentar sabor característico do chá, acidez de baixa a média e dulçor residual de baixo a médio. O álcool não deve ser perceptível. Pode ou não ser carbonatada.

Subcategorias:

1.A: Chá preto

1.B: Chá verde

1.C: Mistura de chás

1.D: Outros chás (branco, amarelo, oolong, puerh, etc.)

2. Kombucha de Infusões Mistas ou com Especiarias Sem Álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Elaborada a partir de misturas de *Camellia sinensis* com outras ervas, ou exclusivamente com infusões herbais (hibisco, rooibos, menta, mate, entre outras). Deve apresentar um perfil sensorial equilibrado, com aroma e/ou sabor de ácido orgânico de intensidade baixa a média, sabor herbal ou infusionado perceptível, acidez de baixa a média, dulçor residual de baixo a médio e nível de carbonatação declarado (sem gás, petillant ou espumante).

3. Kombucha com Sabor de Frutas / Frutas Adicionadas Sem Álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Elaborada 100% com *Camellia sinensis* como base, com incorporação de frutas, sucos e/ou polpas. A cor pode variar conforme os ingredientes adicionados. Tanto o aroma quanto o sabor da fruta devem ser claramente perceptíveis, agradáveis e bem integrados ao perfil geral da bebida, mantendo o equilíbrio com a acidez característica da kombucha.

Deve apresentar acidez de baixa a média-alta, dulçor residual de baixo a médio-alto, e pode ser carbonatada ou não (sem gás, petillant ou espumante, conforme declarado).

É obrigatório informar com clareza os ingredientes adicionados.

4. Kombucha com Cereais Sem Álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Elaborada a partir de uma base de *Camellia sinensis*, em combinação com cereais como milho, cevada, trigo, centeio, entre outros, que podem ter sido utilizados em diferentes formas (macerados, cozidos ou fermentados). Essas adições devem trazer complexidade e caráter ao perfil sensorial.

A cor da bebida dependerá do tipo de cereal e do chá utilizado, bem como do tratamento térmico ou fermentativo aplicado. No aroma e no paladar, os matizes provenientes dos cereais devem ser evidentes, trazendo notas tostadas, maltadas, terrosas ou granosas, conforme o caso, sem ocultar o perfil ácido característico da kombucha.

Espera-se uma acidez de leve a moderada, capaz de equilibrar os sabores do grão. O dulçor residual deve permanecer entre muito baixo e médio, evitando sabores enjoativos ou dominantes. A carbonatação pode variar entre sem gás, petillant (leve) ou espumante (alta), conforme declaração do produtor.

Devem ser claramente declarados todos os ingredientes adicionados, assim como o tratamento aplicado aos cereais, se for o caso (maceração, cozimento, fermentação, etc.).



5. Kombucha com Cereais e Frutas Sem Álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Elaborada a partir de uma base de *Camellia sinensis*, combinada com cereais (como milho, cevada, trigo, centeio, entre outros) e frutas ou polpas de frutas, utilizadas de diferentes formas, conforme o processo do produtor. A cor pode variar em função dos ingredientes e métodos empregados.

Tanto o caráter dos cereais quanto o das frutas deve ser perceptível no aroma e no sabor, com intensidade de média a alta, demonstrando uma integração harmoniosa entre ambas as dimensões sensoriais. O perfil deve expressar equilíbrio entre notas doces, ácidas e terrosas, evitando que algum componente se sobressaia de forma excessiva.

Espera-se uma acidez de baixa a média, que complemente os sabores frutais e do grão, e um dulçor residual de baixo a médio, mantendo a bebida dentro dos parâmetros típicos do estilo. Pode ser carbonatada ou não (sem gás, petillant ou espumante, conforme declaração do produtor).

É obrigatório informar claramente todos os ingredientes utilizados, bem como o tratamento aplicado aos cereais e frutas, se for o caso (maceração, cozimento, fermentação, etc.)

6. Kombucha JUM (à base de mel)

Diferente da kombucha tradicional, que utiliza açúcar como principal fonte de carboidratos para a fermentação, a Kombucha JUM é elaborada exclusivamente com mel durante todo o processo, sem adição de açúcares em nenhuma etapa. Essa abordagem não apenas modifica o perfil fermentativo, como também pode conferir características sensoriais distintas e potenciais benefícios associados aos compostos bioativos presentes no mel.

A bebida é elaborada a partir de infusões ou misturas de *Camellia sinensis*, fermentadas unicamente com mel como substrato. O uso de frutas deve ser claramente declarado e, caso sejam incorporadas, deve-se respeitar o objetivo de apenas aromatizar, sem promover refermentação posterior.

O mel deve ser claramente perceptível no aroma e no sabor, com intensidade que pode variar de baixa a alta, dependendo da receita. A cor dependerá do tipo de chá e dos ingredientes adicionais utilizados, como especiarias ou outros permitidos. Espera-se uma acidez de baixa a média e um dulçor residual de baixo a médio. A carbonatação pode ser sem gás, petillant ou espumante, conforme declarado.

Subcategorias:

6.A: Kombucha JUM Tradicional – Chá preto

6.B: Kombucha JUM Tradicional – Chá verde

6.C: Kombucha JUM Tradicional – Mistura de chás

6.D: Kombucha JUM com Especiarias e/ou Outros Ingredientes (sem fruta)

6.E: Kombucha JUM com Fruta Adicionada Pós-Fermentação – Apenas para aromatizar, sem refermentação

6.F: Kombucha JUM com Álcool, Frutas, Especiarias e/ou Outros Ingredientes



7. Kombucha com Adições de Frutas, Especiarias, Vegetais e/ou Flores Sem Álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Elaborada com *Camellia sinensis*, fermentada a partir de infusões puras ou misturas, com a incorporação de frutas, especiarias, vegetais e/ou flores. A cor pode variar de acordo com os ingredientes utilizados, os quais devem ser claramente perceptíveis no perfil sensorial.

O aroma e o sabor das frutas, especiarias ou vegetais devem se expressar com intensidade de média a alta, sempre em equilíbrio com a acidez característica da kombucha.

Não serão aceitos descritores negativos ou defeitos como notas alcoólicas, sulfurosas, sulfúricas ou butíricas. A acidez deve estar entre baixa e média, e o dulçor residual entre baixo e médio. Pode ser carbonatada ou não (sem gás, petillant ou espumante, conforme declarado pelo produtor).

Subcategorias:

7.A: Kombucha Sem Álcool ($\leq 0,5\%$ ABV) com Lúpulo

Kombucha elaborada com *Camellia sinensis* e adição de lúpulo em alguma de suas formas (flor, pellet, extrato, etc.). O caráter do lúpulo deve ser perceptível no perfil aromático e gustativo, podendo incluir notas cítricas, herbais, florais ou resinosas, conforme a variedade utilizada. Deve haver equilíbrio entre o lúpulo, a acidez e os demais componentes da bebida.

8. Kombucha com Café Sem Álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Elaborada com base de *Camellia sinensis* e fermentada a partir de infusões de chá, com incorporação de café em alguma de suas formas (infusão, grão moído, cold brew, extrato, entre outros). Esta categoria busca explorar a combinação entre o caráter fermentativo da kombucha e os matizes sensoriais do café.

O perfil sensorial deve permitir uma percepção clara do café, com notas características como torrado, cacau, frutas secas ou amargor suave, dependendo do tipo e tratamento do café utilizado. Esses elementos devem estar integrados de maneira harmoniosa com a acidez e frescor próprios da kombucha, sem que o café domine completamente o perfil.

A cor variará conforme o tipo de café e o método de elaboração. A acidez deve estar entre baixa e média, e o dulçor residual de baixo a médio. Pode ser carbonatada ou não (sem gás, petillant ou espumante, conforme declarado).

Subcategorias:

8.A: Kombucha com Café

Kombuchas que incorporam exclusivamente café como ingrediente adicional, sem outras frutas, especiarias, vegetais ou flores. O perfil deve demonstrar uma clara integração entre o café e a base fermentativa, mantendo o equilíbrio sensorial sem defeitos.

8.B: Kombucha com Café e Adições Complementares (frutas, especiarias, vegetais ou flores)

Kombuchas que incluem café juntamente com outros ingredientes complementares. As adições devem estar bem integradas, enriquecer o perfil sensorial e não mascarar o caráter do café nem da kombucha. Espera-se harmonia e complexidade, sem saturação aromática ou gustativa.



9. Kombucha Tradicional com Teor Alcoólico ($\leq 6\%$ ABV)

Kombucha alcoólica elaborada exclusivamente com *Camellia sinensis*, sem a adição de outras infusões, frutas, especiarias, flores ou ingredientes adicionais. Esta categoria busca destacar a pureza da fermentação alcoólica à base de chá, preservando sua identidade como kombucha.

A percepção do álcool deve estar presente com intensidade de baixa a média, tanto no aroma quanto no paladar, mas sempre em equilíbrio com o corpo e o caráter fermentativo da bebida. O perfil sensorial deve permanecer limpo, com acidez de baixa a média e dulçor residual de baixo a médio. Pode ser carbonatada ou não (sem gás, petillant ou espumante, conforme declarado pelo produtor).

São aceitáveis alguns subprodutos naturais da fermentação, como ésteres e álcoois, que contribuam com complexidade. No entanto, a presença de defeitos como notas sulfurosas, compostos butíricos ou excesso de levedura em suspensão será penalizada.

10. Kombucha com Teor Alcoólico e Adições de Frutas, Especiarias, Vegetais e/ou Flores ($\leq 6\%$ ABV)

Kombucha alcoólica elaborada com base de *Camellia sinensis* e/ou misturas com outras infusões, com adição opcional de frutas, especiarias, vegetais e/ou flores. Esta categoria contempla versões com maior nível de complexidade sensorial, nas quais as adições devem estar harmoniosamente integradas ao perfil fermentativo da kombucha.

A cor e o aroma variarão de acordo com os ingredientes utilizados, mas devem refletir fielmente o que foi declarado pelo produtor. No paladar, espera-se uma experiência equilibrada entre os sabores das adições, a acidez natural do fermentado e a percepção alcoólica.

A acidez deve estar entre baixa e média, e o dulçor residual entre baixo e médio. O álcool deve ser percebido com intensidade de baixa a média, sem dominar o perfil nem o retrogosto. Pode ser carbonatada ou não (sem gás, petillant ou espumante, conforme declarado).

São aceitáveis subprodutos fermentativos como ésteres e álcoois, desde que contribuam positivamente com a complexidade. São considerados defeitos os aromas ou sabores sulfurosos, butíricos ou a presença excessiva de levedura.

Subcategorias:

10.A: Kombucha com Teor Alcoólico ($\leq 6\%$ ABV) com Frutas

Elaborada com adição de frutas frescas, desidratadas, sucos ou polpas. O caráter frutado deve ser claramente identificável, sem ofuscar o perfil fermentativo.

10.B: Kombucha com Teor Alcoólico ($\leq 6\%$ ABV) com Especiarias e/ou Vegetais

Com adição de especiarias (canela, gengibre, cardamomo, etc.) e/ou vegetais (cenoura, beterraba, pepino, entre outros). Devem estar em equilíbrio com a base fermentativa, agregando complexidade sem sobrecarregar a bebida.

10.C: Kombucha com Teor Alcoólico ($\leq 6\%$ ABV) com Flores

Elaborada com flores frescas ou secas (hibisco, jasmim, lavanda, rosa, etc.). A presença floral deve trazer elegância e complexidade, sem gerar notas excessivamente perfumadas ou sabonáceas.

10.D: Kombucha com Teor Alcoólico ($\leq 6\%$ ABV) com Mistura de Adições

Inclui combinações de frutas, especiarias, vegetais e/ou flores. Deve haver uma integração sensorial equilibrada entre todos os elementos, sem que nenhum deles se sobreponha de forma desproporcional aos demais ou à base alcoólica da kombucha.



11. Kombucha Hard Tradicional (≥6,2% ABV)

Kombucha hard de alta graduação alcoólica, elaborada exclusivamente com base de *Camellia sinensis* e/ou infusões, sem a adição de frutas, especiarias, vegetais ou flores. Este estilo representa uma kombucha forte, com teor alcoólico igual ou superior a 6,2% ABV, que preserva sua identidade fermentativa com maior complexidade estrutural.

O perfil sensorial deve ser bem equilibrado, com percepção de álcool em intensidade de baixa a média-alta, tanto no aroma quanto no paladar. O álcool deve estar harmoniosamente integrado ao corpo da bebida, sem dominar o sabor nem o retrogosto.

Espera-se uma acidez entre baixa e média-alta e um dulçor residual de baixo a médio. A carbonatação pode ser declarada como sem gás (quieta), petillant ou espumante.

São admissíveis subprodutos típicos da fermentação alcoólica, como ésteres e certos álcoois superiores, desde que contribuam para a complexidade do perfil. Não são aceitos defeitos como aromas sulfurosos, compostos butíricos, excesso de álcoois fusel ou presença evidente de leveduras em suspensão.

12. Kombucha Hard com Adições de Frutas, Especiarias, Vegetais e/ou Flores (≥6,2% ABV)

Kombucha hard de alta graduação alcoólica, elaborada com base de *Camellia sinensis* e/ou misturas com outras infusões, que incorpora frutas, especiarias, vegetais e/ou flores. Esta categoria busca explorar versões mais complexas, em que a integração entre o álcool, a acidez característica da kombucha e os demais ingredientes adicionados (frutas, especiarias, botânicos, etc.) gere um perfil sensorial sofisticado e equilibrado.

A cor e o aroma variam conforme os ingredientes utilizados, que devem ser declarados com precisão pelo produtor. As adições devem ser perceptíveis tanto no nariz quanto na boca, sem mascarar o caráter fermentativo nem desequilibrar o conjunto.

A acidez deve situar-se entre baixa e média, e o dulçor residual deve permanecer entre baixo e médio. O álcool, presente em níveis iguais ou superiores a 6,2% ABV, deve ser percebido com intensidade de baixa a média, integrando-se harmoniosamente ao corpo da bebida, sem dominar o sabor nem o retrogosto.

São aceitos subprodutos típicos da fermentação alcoólica, como ésteres e álcoois, desde que contribuam para a complexidade. São considerados defeitos a presença de compostos sulfurosos, notas butíricas, excesso de álcoois fusel ou resíduos indesejados de levedura.

Subcategorias:

12.A: Kombucha Hard (≥6,2% ABV) com Fruta

Inclui a incorporação de frutas frescas, desidratadas, sucos ou polpas. O caráter frutado deve ser claramente perceptível e bem integrado ao perfil fermentativo e alcoólico.

12.B: Kombucha Hard (≥6,2% ABV) com Especiarias e/ou Vegetais

Com adições como canela, cravo, gengibre, cardamomo ou vegetais como beterraba, pepino ou cenoura. Esses elementos devem agregar complexidade sem se tornarem dominantes ou dissonantes.



12.C: Kombucha Hard ($\geq 6,2\%$ ABV) com Flores

Elaborada com flores secas ou frescas (hibisco, jasmim, lavanda, rosa, etc.). Sua expressão deve ser delicada e elegante, sem gerar aromas artificiais ou sabonáceos.

12.D: Kombucha Hard ($\geq 6,2\%$ ABV) com Mistura de Frutas, Especiarias, Vegetais e/ou Flores

Inclui kombuchas hard que combinam dois ou mais tipos de adições entre frutas, especiarias, vegetais e flores. Esta categoria contempla bebidas de alta complexidade sensorial, nas quais os ingredientes devem se integrar de maneira harmoniosa, permitindo uma expressão clara de cada componente sem causar saturação nem dominância desequilibrada.

O perfil deve apresentar equilíbrio entre as notas botânicas, o caráter fermentativo e o teor alcoólico, mantendo limpeza e coerência no aroma e no sabor. Espera-se uma bebida técnica e sensorialmente bem executada, com identidade própria e estrutura equilibrada.

13. Kombucha de Especialidade

Esta categoria é destinada a kombuchas que, por sua formulação, processos ou ingredientes incorporados, não se enquadram em nenhuma das categorias anteriores. São consideradas kombuchas de especialidade aquelas que integram elementos não tradicionais ou aplicam técnicas que modificam o perfil sensorial ou técnico da bebida, afastando-a parcialmente do caráter clássico da kombucha.

Podem ser incluídas:

- Uso de adoçantes alternativos (ex.: méis especiais, xarope de bordo, açúcar de coco etc.)
- Envelhecimento prolongado ou maturação em madeira
- Fermentações espontâneas ou não convencionais
- Cofermentação, assemblage ou mistura com outras bebidas fermentadas (cervejas, sidras, vinhos, hidroméis etc.)
- Combinações de ingredientes inovadores que alterem sensivelmente o perfil típico da kombucha

O produtor deve justificar claramente por que sua amostra deve ser considerada uma kombucha de especialidade, indicando os ingredientes, métodos aplicados e como estes afetam o caráter tradicional da bebida.

Subcategorias:

13.A: Kombuchas de Especialidade Sem Álcool ($\leq 0,5\%$ ABV)

Inclui kombuchas não alcoólicas elaboradas com *Camellia sinensis* e/ou outras infusões, que incorporam ingredientes ou técnicas não contempladas nas demais categorias. Podem ser utilizadas frutas, especiarias, madeiras, fermentações prolongadas, adoçantes alternativos ou outros elementos diferenciadores.

O perfil sensorial pode incluir notas frutadas, condimentadas, fenólicas ou levemente oxidativas, sempre mantendo o equilíbrio. A acidez deve estar entre baixa e média, e o açúcar residual entre baixo e médio. Pode ou não ser carbonatada. Não são aceitáveis defeitos como compostos sulfurosos, notas butíricas, álcool perceptível ou presença excessiva de levedura.



13.B: Kombuchas de Especialidade com Álcool (>0,5% ABV).

Inclui kombuchas alcoólicas elaboradas com *Camellia sinensis* e/ou outras infusões, com adições criativas como frutas, especiarias, madeiras, processos de envelhecimento, fermentações mistas ou assemblages com outras bebidas fermentadas.

O perfil deve conservar traços reconhecíveis de kombucha, complementados pelas adições. A acidez deve variar entre baixa e média, e o dulçor entre baixo e médio. O álcool deve ser percebido com intensidade de baixa a média-alta, sem dominar o conjunto. Ésteres e álcoois fermentativos são aceitos como parte da complexidade. Não são admitidos defeitos como enxofre, excesso de álcoois fusel ou levedura em suspensão.

13.C: Kombuchas com Técnicas Mistas ou Híbridas

Inclui elaborações que integram kombucha com outras matrizes fermentativas, como cerveja, sidra, vinho, hidromel ou outras. Essas bebidas devem alcançar uma integração sensorial harmônica, onde as características próprias da kombucha convivam com os atributos da bebida com a qual foi misturada ou cofermentada.

Deve-se manter um equilíbrio entre corpo, acidez, dulçor e teor alcoólico, com uma execução técnica limpa e sem defeitos.

Requisitos de Inscrição (Obrigatórios)

- Os participantes DEVEM especificar todos os ingredientes utilizados.
- DEVEM indicar o nível de carbonatação (sem gás, petillant, espumante).
- DEVEM descrever o nível de dulçor (seca, semi-seca, equilibrada, semi-doce, doce).
- DEVEM incluir uma descrição técnica do produto final, detalhando o método de produção e as razões pelas quais a kombucha deve ser considerada uma especialidade.



14. Kombuchas Funcionais

Esta categoria é destinada a kombuchas que, além dos benefícios fermentativos próprios da bebida (ácidos orgânicos, probióticos, perfil ácido equilibrado), são intencionalmente formuladas para oferecer benefícios adicionais à saúde, por meio de ingredientes funcionais ou processos específicos.

Para ser considerada funcional, a kombucha deve atender às seguintes condições:

- Conter microrganismos vivos em quantidades viáveis no momento do consumo, evitando processos que reduzam ou eliminem sua presença (como pasteurização ou filtração agressiva).
- Incluir ingredientes funcionais com evidência científica de suas propriedades benéficas, como adaptógenos, antioxidantes naturais, vitaminas, minerais, prebióticos, fibras alimentares, entre outros.
- Não incluir aditivos artificiais (corantes, aromatizantes sintéticos, conservantes) que comprometam a integridade do produto ou sua funcionalidade.
- Manter um nível de açúcar residual baixo ou moderado, já que um dulçor elevado pode contrariar o objetivo de saúde e afetar a viabilidade dos microrganismos.
- Declarar claramente o benefício funcional esperado, como melhorar a digestão, fortalecer o sistema imunológico, reduzir o estresse, equilibrar a microbiota intestinal ou contribuir para a saúde metabólica, entre outros.

Será valorizado positivamente se os benefícios funcionais estiverem embasados em bibliografia técnica, evidência de uso tradicional ou testes internos, e se a formulação geral mantiver o equilíbrio sensorial típico de uma kombucha.

Advertência técnica: Kombuchas filtradas, excessivamente adoçadas ou com microrganismos não viáveis no momento do consumo não se qualificarão nesta categoria, mesmo que contenham ingredientes saudáveis.