



✉ [info@patagonianyeast.com](mailto:info@patagonianyeast.com)

📷 [@patagonianyeast](https://www.instagram.com/patagonianyeast)

🌐 [www.patagonianyeast.com](http://www.patagonianyeast.com)



## Guía Profesional de Categorización Sensorial de Kombuchas

Bienvenid@s a esta guía integral diseñada para productores, jueces, y entusiastas de la kombucha. Esta bebida fermentada ha evolucionado más allá de sus raíces tradicionales, convirtiéndose en una alternativa saludable, versátil e innovadora dentro del mundo de las bebidas. Con una diversidad creciente de sabores, perfiles aromáticos y métodos de producción, esta guía busca establecer estándares de calidad y estilo que faciliten su evaluación, desarrollo y apreciación. Más allá de ser una herramienta técnica, esta guía tiene como objetivo fortalecer la industria kombuchera mediante la estandarización del lenguaje sensorial, mejorando la comunicación entre productores, jueces y consumidores. Comprender y clasificar los distintos perfiles sensoriales permite reflejar de manera más precisa la experiencia que ofrece cada kombucha, elevando la calidad percibida del producto y generando mayor confianza en el mercado. Con foco en criterios sensoriales, pero también incorporando elementos técnicos relevantes, esta guía está pensada para quienes desean perfeccionar sus elaboraciones y contribuir al crecimiento profesional del rubro kombuchero. Esperamos que sea una fuente de inspiración y una herramienta útil para continuar explorando, innovando y compartiendo el arte de la kombucha con el mundo.

Con compromiso y pasión por la fermentación,  
Victoria Lobos Marambio - @yeast.mommy



## Guía de Categorización Sensorial de Kombuchas

Esta guía ha sido desarrollada para establecer criterios claros y profesionales para la categorización sensorial de kombuchas. Su objetivo es fortalecer la industria kombuchera mediante la estandarización del lenguaje, mejorar la calidad del producto, facilitar la evaluación técnica en competencias y apoyar a productores en el diseño y perfeccionamiento de sus bebidas fermentadas. El enfoque principal es sensorial, pero también incorpora criterios técnicos útiles para la comunicación entre jueces, productores y consumidores.

### Requisitos Generales para Todas las Categorías

Todas las muestras deben cumplir los siguientes criterios generales:

- Declarar el tipo de té o infusión base utilizada, especificando si se trata de té verde, té negro, mezclas de tés o infusiones herbales, según corresponda.
- Indicar el nivel de carbonatación percibido en la bebida, utilizando una de las siguientes categorías:
  - **Still / Quieta:** Sin gas. Ausencia de burbujas perceptibles visual o sensorialmente.
  - **Low Petillant:** Presencia muy ligera de burbujas. Apenas perceptible en boca, sin formación visible de espuma.
  - **Classic Petillant:** Carbonatación sutil, con burbujas finas y delicadas. Ligera efervescencia en boca, no invasiva. Similar a algunos vinos naturales o kombuchas artesanales.
  - **High Petillant:** Burbujas claramente presentes, con una efervescencia más marcada, pero aún sin llegar a ser “espumosa”. Puede generar una leve capa de burbuja en el servicio.
  - **Sparkling/Espumosa:** Alta carbonatación. Burbujas activas y persistentes. Formación visible de espuma o corona al servir. Similar a una cerveza, sidra o champaña.
- Declarar el nivel de dulzor residual percibido, eligiendo entre:
  - Seca
  - Semi-seca
  - Balanceada (dulzor/acidéz)
  - Semi-dulce
  - Dulce.



- Indicar el nivel de acidez percibido, utilizando la siguiente escala:
  - Bajo
  - Medio-bajo
  - Medio
  - Medio-alto
  - Alto.
- Detallar claramente cualquier adición realizada durante la elaboración, como frutas, especias, flores, vegetales, cereales, entre otros.
- Evitar la presencia de sedimentos excesivos o partículas en suspensión. La presentación visual de la bebida debe ser atractiva.
- Toda kombucha debe estar elaborada exclusivamente a partir de hojas de *Camellia sinensis*, en sus variedades *sinensis* y/o *assamica*.
- Por definición, se considera una bebida no alcohólica, con un contenido de alcohol igual o inferior a 0,5% ABV, salvo en las categorías donde se indique expresamente lo contrario.
- **Desde el punto de vista sensorial, toda kombucha debe presentar un perfil característico de fermentación acética**, perceptible en el aroma y el sabor. La intensidad y expresión de esta característica dependerán del estilo y la receta del productor, pero su presencia es esencial para que la bebida sea identificada como kombucha.

La ausencia de esta nota fermentativa clave puede alejar el producto del estilo, acercándolo a un perfil de jugo, y se considerará fuera de categoría, ya que el producto final debe de ser representativo para la industria.



## Guía de Categorización Sensorial de Kombuchas

### **1. Kombucha Tradicional sin Alcohol ( $\leq 0,5\%$ ABV)**

Elaborada exclusivamente con té *Camellia sinensis* (y/o *assamica*) como base. Debe presentar sabor característico del té, una acidez de baja a media y un dulzor residual bajo a medio. No debe percibirse alcohol. Puede o no estar carbonatada.

Subcategorías:

**1.A: Té negro**

**1.B: Té verde**

**1.C: Mix de té**

**1.D: Otros té** (blanco, Amarillo, oolong, puerh, etc)

### **2. Kombucha de Infusiones Mixtas o Especies sin Alcohol ( $\leq 0,5\%$ ABV)**

Elaborada a partir de mezclas de *Camellia sinensis* con otras hierbas, o exclusivamente con infusiones herbales (hibisco, rooibos, menta, mate, entre otras). Debe presentar un perfil sensorial equilibrado, con aroma y/o sabor a ácido orgánico de intensidad baja a media, sabor herbal o infusionado perceptible, acidez de baja a media, dulzor residual bajo a medio y nivel de carbonatación declarado (quieta, petillant o espumosa).

### **3. Kombucha con sabor a Frutas/frutas añadidas sin Alcohol ( $\leq 0,5\%$ ABV)**

Elaborada 100% con *Camellia sinensis* como base, con incorporación de frutas, jugos y/o pulpas. El color puede variar según los ingredientes añadidos. Tanto el aroma como el sabor a fruta deben ser claramente perceptibles, agradables y bien integrados al perfil general de la bebida, manteniendo un equilibrio con la acidez característica de la kombucha.

Debe presentar una acidez de baja a media alta, un dulzor residual de bajo a medio alto, y puede estar carbonatada o no (quieta, petillant o espumosa, según se declare).

Es obligatorio informar con claridad las adiciones utilizadas.

### **4. Kombucha con Cereales sin Alcohol ( $\leq 0,5\%$ ABV)**

Elaborada a partir de una base de *Camellia sinensis*, en combinación con cereales como maíz, cebada, trigo, centeno, entre otros, los cuales pueden haber sido utilizados en distintas formas (macerados, cocidos o fermentados). Estas adiciones deben aportar complejidad y carácter al perfil sensorial.

El color de la bebida dependerá del tipo de cereal y del té empleado, así como del tratamiento térmico o fermentativo aplicado. En nariz y boca, los matices provenientes del cereal deben ser evidentes, aportando notas tostadas, malteadas, terrosas o granosas, según corresponda, sin opacar el perfil ácido característico de la kombucha.

Se espera una acidez de leve a moderada, capaz de equilibrar los sabores del grano. El dulzor residual debe mantenerse en un rango de muy bajo a medio, evitando sabores empalagosos o dominantes. La carbonatación puede variar entre quieta (sin gas), petillant (ligera) o espumosa (alta), según declaración del productor.

Se deben declarar claramente todos los ingredientes añadidos, así como el tratamiento aplicado a los cereales, si corresponde (maceración, cocción, fermentación, etc.).



## **5. Kombucha con Cereales y Frutas sin Alcohol ( $\leq 0,5\%$ ABV)**

Elaborada a partir de una base de *Camellia sinensis*, en combinación con cereales (como maíz, cebada, trigo, centeno, entre otros) y frutas o pulpas de frutas, utilizadas en diferentes formas según el proceso del productor. El color puede variar en función de los ingredientes y métodos empleados.

Tanto el carácter de los cereales como el de las frutas debe ser perceptible en aroma y sabor, mostrando una intensidad de media a alta, con una integración armoniosa entre ambas dimensiones sensoriales. El perfil debe expresar equilibrio entre las notas dulces, ácidas y terrosas, evitando que alguno de los componentes predomine en exceso.

Se espera una acidez de baja a media, que complemente los sabores frutales y del grano, y un dulzor residual de bajo a medio, manteniendo la bebida dentro de los parámetros típicos del estilo. Puede estar carbonatada o no (quieta, petillant o espumosa, según declaración del productor).

Es obligatorio informar claramente todos los ingredientes utilizados y el tratamiento aplicado a los cereales y frutas si corresponde (maceración, cocción, fermentación, etc.).

## **6. Kombucha JUM (a base de miel)**

A diferencia de la kombucha tradicional, que emplea azúcar como fuente principal de carbohidratos para la fermentación, la Kombucha JUM utiliza exclusivamente miel en todo su proceso, sin incorporar azúcares añadidos en ninguna etapa. Este enfoque no solo modifica el perfil fermentativo, sino que también puede aportar características sensoriales distintivas y beneficios potenciales asociados a los compuestos bioactivos presentes en la miel.

La bebida se elabora a partir de infusiones o mezclas de *Camellia sinensis*, fermentadas únicamente con miel como sustrato. El uso de frutas debe ser claramente declarado y, en el caso de incorporarse, debe respetarse el objetivo de saborizar sin promover una refermentación posterior.

La miel debe ser claramente perceptible en aroma y sabor, con una intensidad que puede variar de baja a alta según la receta. El color dependerá del tipo de té y de las posibles adiciones utilizadas, como especias u otros ingredientes permitidos. Se espera una acidez de baja a media, y un dulzor residual de bajo a medio. La carbonatación puede ser quieta, petillant o espumosa, según lo declarado.

Subcategorías:

**6.A: Kombucha JUM Tradicional – Té negro**

**6.B: Kombucha JUM Tradicional – Té verde**

**6.C: Kombucha JUM Tradicional – Mezcla de tés**

**6.D: Kombucha JUM con Especias y/u Otros ingredientes (sin fruta)**

**6.E: Kombucha JUM con Fruta añadida post-fermentación – Solo para saborizar, sin refermentación.**

**6.F: Kombucha JUM con Alcohol, Frutas, Especias y/u Otros ingredientes**



## **7. Kombucha con adiciones de Frutas, Especias, Vegetales y/o Flores sin Alcohol ( $\leq 0,5\%$ ABV)**

Elaborada con *Camellia sinensis*, fermentada a partir de infusiones puras o mezclas, con incorporación de frutas, especias, vegetales y/o flores. El color puede variar según las adiciones utilizadas, las cuales deben ser claramente perceptibles en el perfil sensorial.

El aroma y sabor de la fruta, especias o vegetales deben expresarse con una intensidad de media a alta, manteniéndose siempre en equilibrio con la acidez característica de la kombucha.

No se admitirán descriptores negativos ni defectos como notas alcohólicas, sulfurosas, sulfúricas o butíricas. La acidez debe estar en un rango de baja a media, y el dulzor residual entre bajo y medio. Puede estar carbonatada o no (quieta, petillant o espumosa, según declaración del productor).

### Subcategorías:

#### **7.A: Kombucha sin Alcohol ( $\leq 0,5\%$ ABV) con Lúpulo**

Kombucha elaborada con *Camellia sinensis* e incorporación de lúpulo en alguna de sus formas (flor, pellet, extracto, etc.). El carácter del lúpulo debe ser perceptible en el perfil aromático y gustativo, con notas que pueden incluir matices cítricos, herbales, florales o resinosos, según la variedad utilizada. Debe existir un equilibrio con la acidez y el resto de los componentes de la bebida.

#### **8. Kombucha con Café sin Alcohol ( $\leq 0,5\%$ ABV)**

Elaborada con base de *Camellia sinensis* y fermentada a partir de infusiones de té, con incorporación de café en alguna de sus formas (infusión, grano molido, cold brew, extracto, entre otros). Esta categoría busca explorar la combinación entre el carácter fermentativo de la kombucha y los matices del café.

El perfil sensorial debe permitir una percepción clara del café, con notas características como tostado, cacao, frutos secos o amargor suave, según el tipo y tratamiento del café utilizado. Estos elementos deben estar integrados de manera armónica con la acidez y frescura propias de la kombucha, sin necesidad de que el café domine por completo el perfil.

El color variará en función del tipo de café y del método de elaboración. La acidez debe estar en un rango de baja a media, y el dulzor residual de bajo a medio. Puede estar carbonatada o no (quieta, petillant o espumosa, según se declare).

### Subcategorías:

#### **8.A: Kombucha con Café**

Kombuchas que incorporan exclusivamente café como ingrediente adicional, sin otras frutas, especias, vegetales o flores. El perfil debe mostrar una integración clara entre el café y la base fermentativa, manteniendo el equilibrio sensorial sin defectos.

#### **8.B: Kombucha con Café y Adiciones Complementarias (frutas, especias, vegetales o flores)**

Kombuchas que incluyen café junto a otros ingredientes complementarios. Las adiciones deben estar bien integradas, enriquecer el perfil sensorial y no enmascarar el carácter del café ni de la kombucha. Se espera armonía y complejidad, sin sobresaturación aromática ni gustativa.



### **9. Kombucha Tradicional de graduación / con Alcohol ( $\leq 6\%$ ABV)**

Kombucha alcohólica elaborada exclusivamente con *Camellia sinensis*, sin incorporación de otras infusiones, frutas, especias, flores ni ingredientes adicionales. Esta categoría busca resaltar la pureza del fermentado alcohólico a base de té, conservando su identidad como kombucha.

La percepción del alcohol debe estar presente con una intensidad de baja a media, tanto en aroma como en boca, pero siempre en equilibrio con el cuerpo y el carácter fermentativo de la bebida. El perfil sensorial debe mantenerse limpio, con una acidez de baja a media y un dulzor residual de bajo a medio. Puede estar carbonatada o no (quieta, petillant o espumosa, según declaración del productor).

Se consideran aceptables algunos subproductos naturales de la fermentación, como ésteres y alcoholes, que aporten complejidad. No obstante, la presencia de defectos como notas sulfurosas, compuestos butíricos o exceso de levadura en suspensión será penalizada.

### **10. Kombucha de Graduación con Alcohol y Adiciones de Frutas, Especias, Vegetales y/o Flores ( $\leq 6\%$ ABV)**

Kombucha alcohólica elaborada con base de *Camellia sinensis* y/o mezclas con otras infusiones, con incorporación opcional de frutas, especias, vegetales y/o flores. Esta categoría contempla versiones con un mayor nivel de complejidad sensorial, en las que las adiciones deben estar integradas armónicamente al perfil fermentativo de la kombucha.

El color y el aroma variarán según los ingredientes utilizados, pero deben reflejar fielmente lo declarado por el productor. En boca, se espera una experiencia equilibrada entre los sabores aportados por las adiciones, la acidez natural del fermentado y la percepción alcohólica.

La acidez debe situarse entre baja y media, y el dulzor residual entre bajo y medio. El alcohol debe percibirse en intensidad baja a media, sin dominar el perfil ni el retrogusto. Puede estar carbonatada o no (quieta, petillant o espumosa, según se declare).

Son aceptables subproductos fermentativos como ésteres y alcoholes, siempre que contribuyan a la complejidad. Se consideran defectos los aromas o sabores sulfurosos, butíricos o una presencia excesiva de levadura.

#### **Subcategorías:**

#### **10.A: Kombucha de Graduación ( $\leq 6\%$ ABV) con Frutas**

Elaborada con adición de frutas frescas, deshidratadas, jugos o pulpas. El carácter frutal debe ser claramente identificable, sin opacar el perfil fermentativo.

#### **10.B: Kombucha de Graduación ( $\leq 6\%$ ABV) con Especias y/o Vegetales**

Con incorporación de especias (canela, jengibre, cardamomo, etc.) y/o vegetales (zanahoria, betarraga, pepino, entre otros). Deben estar en equilibrio con la base fermentativa, aportando complejidad sin sobrecargar la bebida.

#### **10.C: Kombucha de Graduación ( $\leq 6\%$ ABV) con Flores**

Elaborada con flores frescas o secas (hibisco, jazmín, lavanda, rosa, etc.). Su presencia debe aportar elegancia y complejidad sin generar notas perfumadas excesivas o jabonosas.

#### **10.D: Kombucha de Graduación ( $\leq 6\%$ ABV) con Mezcla de Adiciones**

Incluye combinaciones de frutas, especias, vegetales y/o flores. Debe existir una integración sensorial equilibrada entre todos los elementos, sin que ninguno predomine desproporcionadamente sobre los demás ni sobre la base de kombucha alcohólica.



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

Kombucha hard de alta graduación alcohólica, elaborada exclusivamente con base de *Camellia sinensis* y/o infusiones, sin incorporación de frutas, especias, vegetales ni flores. Este estilo representa una kombucha fuerte, con un volumen alcohólico igual o superior al 6,2% ABV, que conserva su identidad fermentativa con mayor complejidad estructural.

El perfil sensorial debe estar bien equilibrado, con percepción de alcohol en intensidad baja a media alta, tanto en aroma como en boca. El alcohol debe integrarse armónicamente con el cuerpo de la bebida, sin dominar el sabor ni el retrogusto.

Se espera una acidez entre baja y media alta, y un dulzor residual de bajo a medio. La carbonatación puede ser declarada como quieta, petillant o espumosa.

Son admisibles subproductos propios de la fermentación alcohólica, como ésteres y ciertos alcoholes superiores, siempre que contribuyan a la complejidad del perfil. No se aceptan defectos como aromas sulfurosos, compuestos butíricos, alcoholes fusel excesivos o presencia notoria de levadura en suspensión.

### **12. Kombucha Hard con Adiciones de Frutas, Especias, Vegetales y/o Flores (≥6,2% ABV)**

Kombucha hard de alta graduación alcohólica, elaborada con base de *Camellia sinensis* y/o mezclas con otras infusiones, que incorpora frutas, especias, vegetales y/o flores. Esta categoría busca explorar versiones más complejas, donde la integración entre el alcohol, la acidez propia de la kombucha y las otras adiciones (frutas, especias, botánicas, etc) genera un perfil sensorial sofisticado y balanceado.

El color y el aroma variarán según los ingredientes utilizados, los cuales deben ser declarados de forma precisa por el productor. Las adiciones deben ser perceptibles tanto en nariz como en boca, sin enmascarar el carácter fermentativo ni desequilibrar el conjunto.

La acidez debe situarse entre baja y media, mientras que el dulzor residual debe mantenerse en un rango de bajo a medio. El alcohol, presente en niveles iguales o superiores a 6,2% ABV, debe percibirse en intensidad baja a media, integrándose de forma armoniosa con el cuerpo de la bebida, sin dominar el sabor ni el retrogusto.

Se aceptan subproductos típicos de la fermentación alcohólica, como ésteres y alcoholes, siempre que aporten complejidad. Se consideran defectos la presencia de compuestos sulfurosos, notas butíricas, alcoholes fusel excesivos o residuos de levadura no deseados.

#### Subcategorías:

#### **12.A: Kombucha Hard (≥6,2% ABV) con Fruta**

Incluye la incorporación de frutas frescas, deshidratadas, jugos o pulpas. El carácter frutal debe ser claramente perceptible e integrado al perfil fermentativo y alcohólico.

#### **12.B: Kombucha Hard (≥6,2% ABV) con Especias y/o Vegetales**

Con adiciones como canela, clavo, jengibre, cardamomo o vegetales como betarraga, pepino o zanahoria. Estos elementos deben aportar complejidad sin resultar dominantes ni disonantes.



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

Elaborada con flores secas o frescas (hibisco, jazmín, lavanda, rosa, etc.). Su expresión debe ser delicada y elegante, sin generar aromas artificiales ni jabonosos.

### 12.D: Kombucha Hard ( $\geq 6,2\%$ ABV) con Mezcla de Frutas, Especies, Vegetales y/o Flores

Incluye kombuchas hard que combinan dos o más tipos de adiciones entre frutas, especias, vegetales y flores. Esta categoría contempla bebidas de alta complejidad sensorial, donde los ingredientes deben integrarse de manera armoniosa, permitiendo una expresión clara de cada componente sin generar saturación ni dominancia desequilibrada.

El perfil debe mostrar equilibrio entre las notas botánicas, el carácter fermentativo y el contenido alcohólico, manteniendo limpieza y coherencia en aroma y sabor. Se espera una bebida técnica y sensorialmente bien ejecutada, con identidad propia y estructura balanceada.

### 13. Kombucha de especialidad

Esta categoría está destinada a kombuchas que, por su formulación, procesos o ingredientes incorporados, no se ajustan a ninguna de las categorías anteriores. Se consideran kombuchas de especialidad aquellas que integran elementos no tradicionales o aplican técnicas que modifican el perfil sensorial o técnico de la bebida, alejándola parcialmente del carácter clásico de una kombucha.

#### Pueden incluirse:

- Uso de edulcorantes alternativos (ej. mieles especiales, jarabe de arce, azúcar de coco, etc.)
- Añejamiento prolongado o maduración en madera
- Fermentaciones espontáneas o no convencionales
- Cofermentación, ensamblaje o mezcla con otras bebidas fermentadas (cervezas, sidras, vinos, hidromieles, etc.)
- Combinaciones de ingredientes innovadores que alteren sensiblemente el perfil típico de kombucha

El productor debe justificar claramente por qué su muestra se considera una kombucha de especialidad, indicando los ingredientes, métodos aplicados y cómo estos afectan el carácter tradicional de la bebida.

#### Subcategorías:

##### 13.A: Kombuchas de Especialidad sin Alcohol ( $\leq 0,5\%$ ABV)

Incluye kombuchas no alcohólicas elaboradas con *Camellia sinensis* y/o otras infusiones, que incorporan ingredientes o técnicas no contempladas en otras categorías. Pueden utilizarse frutas, especias, maderas, fermentaciones extendidas, edulcorantes alternativos u otros elementos diferenciadores.

El perfil sensorial puede incluir notas frutales, especiadas, fenólicas o levemente oxidativas, siempre manteniendo equilibrio. La acidez debe estar entre baja y media, y el dulzor residual entre bajo y medio. Puede o no estar carbonatada. Defectos como compuestos azufrados, butíricos, alcohol perceptible o presencia excesiva de levadura no son aceptables.



### **13.B: Kombuchas de Especialidad con Alcohol (>0,5% ABV)**

Incluye kombuchas alcohólicas elaboradas con *Camellia sinensis* y/u otras infusiones, con adiciones creativas como frutas, especias, maderas, procesos de añejamiento, fermentaciones mixtas o ensamblajes con otras bebidas fermentadas.

El perfil debe conservar rasgos reconocibles de kombucha, complementados con las adiciones. La acidez debe ser de baja a media, y el dulzor de bajo a medio. El alcohol debe percibirse en intensidad baja a media-alta, sin dominar. Se aceptan ésteres y alcoholes fermentativos como parte de la complejidad. No se admiten defectos como azufre, fusel excesivo o levadura en suspensión.

### **13.C: Kombuchas con Técnicas Mixtas o Híbridas**

Incluye aquellas elaboraciones que integran kombucha con otras matrices fermentativas, como cerveza, sidra, vino, hidromiel u otras. Estas bebidas deben lograr una integración sensorial armónica, donde las características propias de la kombucha convivan con los atributos de la bebida con la que ha sido mezclada o cofermentada.

Debe mantenerse un equilibrio entre cuerpo, acidez, dulzor y contenido alcohólico, con una ejecución técnica limpia y sin defectos.

#### Requisitos de Inscripción (Obligatorios).

- Los participantes DEBEN especificar todos los ingredientes utilizados
- DEBEN indicar el nivel de carbonatación (quieta, petillant, espumosa)
- DEBEN describir el nivel de dulzor (seca, semi-seca, balanceada, semi-dulce, dulce)
- DEBEN incluir una descripción técnica del producto final, detallando el método de producción y las razones por las cuales la kombucha debe considerarse una especialidad.



#### 14. Kombuchas Funcionales

Esta categoría está destinada a kombuchas que, además de los beneficios fermentativos propios de la bebida (ácidos orgánicos, probióticos, perfil ácido equilibrado), son intencionalmente diseñadas para aportar beneficios adicionales a la salud, a través de ingredientes funcionales o procesos específicos.

Para ser considerada como funcional, la kombucha debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Contener microorganismos vivos en cantidades viables al momento del consumo, evitando procesos que reduzcan o eliminen su presencia (como pasteurización o filtrado agresivo).
- Incluir ingredientes funcionales con evidencia científica de sus propiedades beneficiosas, tales como adaptógenos, antioxidantes naturales, vitaminas, minerales, prebióticos, fibras dietarias, entre otros.
- No incluir aditivos artificiales (colorantes, saborizantes sintéticos, conservantes) que alteren la integridad del producto o comprometan su funcionalidad.
- Mantener un nivel de azúcar residual bajo o moderado, ya que un dulzor elevado puede contradecir el objetivo de salud y afectar la viabilidad de los microorganismos.
- Declarar claramente el beneficio funcional esperado, como mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico, reducir el estrés, equilibrar la microbiota intestinal o contribuir a la salud metabólica, entre otros.

Se valorará positivamente que los beneficios funcionales estén sustentados por bibliografía técnica, evidencia de uso tradicional o ensayos internos, y que la formulación general mantenga el equilibrio sensorial típico de una kombucha.

Advertencia técnica: Kombuchas filtradas, excesivamente endulzadas o con microorganismos no viables al momento del consumo no calificarán dentro de esta categoría, aun si contienen ingredientes saludables.