

COPA INTERNACIONAL DE FERMENTADOS

GUÍA DE KOMBUCHAS 2025



Copyright © 2025, Patagonian Yeast

Desarrollado como herramienta de categorización para Copa Internacional de Fermentados 2025

Todos los derechos reservados.

Actualizaciones disponibles en www.copainternacionaldefermentados.com

Escrita por: Victoria Lobos Marambio (@yeast.mommy) - Equipo Patagonian Yeast

2025 Contribuciones: Especialistas internacionales en fermentados de Latinoamérica

2025 Revisión y comentarios: Jueces certificados y expertos en bebidas fermentadas de Latinoamérica.

Tabla de Contenido

INTRODUCCIÓN A LA CATEGORÍA K	3
INSTRUCCIONES GENERALES DE ENTRADA PARA CATEGORÍA K.....	5
K. KOMBUCHAS.....	6
K1. KOMBUCHA TRADICIONAL SIN ALCOHOL ($\leq 0.5\%$ ABV)	6
• K1A: Kombucha Tradicional de Té Negro	6
• K1B: Kombucha Tradicional de Té Verde	6
• K1C: Kombucha Tradicional de Mezcla de Tés.....	6
• K1D: Kombucha Tradicional de Otros Tés.....	6
K2. KOMBUCHA DE INFUSIONES MIXTAS O ESPECIAS SIN ALCOHOL ($\leq 0.5\%$ ABV)	7
K3. KOMBUCHA CON FRUTAS SIN ALCOHOL ($\leq 0.5\%$ ABV)	7
K4. KOMBUCHA CON CEREALES SIN ALCOHOL ($\leq 0.5\%$ ABV).....	8
K5. KOMBUCHA CON CEREALES Y FRUTAS SIN ALCOHOL ($\leq 0.5\%$ ABV)	9
K6. KOMBUCHA JUM (A BASE DE MIEL)	9
• K6A: Kombucha JUM Tradicional - Té Negro	10
• K6B: Kombucha JUM Tradicional - Té Verde.....	10
• K6C: Kombucha JUM Tradicional - Mezcla de Tés	10
• K6D: Kombucha JUM con Especies y/u Otros Ingredientes	10
• K6E: Kombucha JUM con Alcohol, Frutas, Especies y/u Otros Ingredientes	10
K7. KOMBUCHA CON MEZCLA DE SABORES SIN ALCOHOL ($\leq 0.5\%$ ABV)	10
• K7A: Kombucha Sin Alcohol con Lúpulo	11
• K7B: Kombucha Sin Alcohol con Mezcla de Sabores	11
K8. KOMBUCHA CON CAFÉ SIN ALCOHOL ($\leq 0.5\%$ ABV)	11
• K8A: Kombucha Sin Alcohol con Café.....	12
• K8B: Kombucha con Café y Adiciones Complementarias.....	12
K9. KOMBUCHA TRADICIONAL DE GRADUACIÓN ($>0.5\%$ - $\leq 6\%$ ABV).....	12
K10. KOMBUCHA DE ESPECIALIDAD CON ALCOHOL ($>0.5\%$ - $\leq 6\%$ ABV)	13
• K10A: Kombucha de Graduación con Frutas	13
• K10B: Kombucha de Graduación con Especies y/o Vegetales.....	13
• K10C: Kombucha de Graduación con Flores.....	13
• K10D: Kombucha de Graduación con Mezcla de Adiciones	13
K11. KOMBUCHA HARD TRADICIONAL ($>6\%$ ABV).....	14
K12. KOMBUCHA HARD DE ESPECIALIDAD ($>6\%$ ABV)	14
• K12A: Kombucha Hard con Frutas	15
• K12B: Kombucha Hard con Especies y/o Vegetales.....	15
• K12C: Kombucha Hard con Flores.....	15
• K12D: Kombucha Hard con Mezcla de Adiciones	15
K13. KOMBUCHA EXPERIMENTAL	15
• K13A: Kombuchas Experimentales Sin Alcohol ($\leq 0.5\%$ ABV)	16
• K13B: Kombuchas Experimentales Con Alcohol ($>0.5\%$ ABV).....	16
• K13C: Kombuchas Experimentales con Técnicas Mixtas o Híbridas	16
K14. KOMBUCHA FUNCIONAL.....	16

INTRODUCCIÓN A LA CATEGORÍA K

Esta guía fue creada con el propósito de ser un nexo entre la producción y el consumidor, entregando parámetros objetivos y coherentes que aporten tanto al desarrollo del producto como a la experiencia de consumo. De esta forma, buscamos fortalecer la confianza y el entendimiento entre quienes producen y quienes disfrutan estas bebidas, promoviendo una cultura de calidad, innovación y coherencia sensorial.

Nuestro objetivo es impulsar el desarrollo y la culturización de la industria, fomentando un lenguaje común que enriquezca a productores, consumidores y a toda la comunidad fermentada.

RELACIÓN CON OTRAS GUÍAS DE FERMENTADOS

Esta Categoría K fue desarrollada para proporcionar un marco de evaluación profesional para kombuchas en competencias y certificaciones. La kombucha, como bebida fermentada de té mediante cultivo simbiótico de bacterias y levaduras (SCOBY), ha evolucionado más allá de sus raíces tradicionales, convirtiéndose en una alternativa saludable, versátil e innovadora dentro del mundo de las bebidas fermentadas.

KOMBUCHAS

La Categoría K de Kombuchas representa un esfuerzo comprensivo para categorizar y describir los estilos emergentes de kombuchas que abordan las tendencias modernas hacia el consumo consciente, opciones sin alcohol y con alcohol controlado, y bebidas funcionales.

Los objetivos de esta categoría son:

- Reconocer y categorizar de mejor manera los productos de kombucha que mantienen el carácter auténtico de bebida fermentada
- Abordar la creciente demanda de alternativas funcionales que ofrezcan beneficios adicionales para la salud
- Describir productos innovadores que combinan tradición fermentativa con ingredientes modernos
- Proporcionar un marco de evaluación para productos que van desde completamente sin alcohol hasta opciones con graduación alcohólica
- Ayudar a organizadores de competencias a categorizar apropiadamente esta diversa gama de productos

Estilos y Subcategorías

La Categoría K utiliza un sistema de subcategorías dividido en grupos principales:

- **K1-K8:** Kombuchas sin alcohol ($\leq 0.5\%$ ABV) con diversas características
- **K9-K10:** Kombuchas de graduación media ($\leq 6\%$ ABV)
- **K11-K12:** Kombuchas Hard de alta graduación ($> 6\%$ ABV)
- **K13:** Kombuchas experimentales
- **K14:** Kombuchas funcionales

Uso de la Categoría K

Esta categoría fue diseñada principalmente para competencias de bebidas fermentadas, pero también sirve como referencia para productores innovadores, distribuidores, y consumidores interesados en kombucha. Las descripciones individuales están escritas para ayudar en la evaluación estructurada durante competencias.

La Categoría K es una pauta, no son especificaciones. Pretende describir las características generales de los ejemplos más comunes y servir de ayuda para su evaluación; no pretende ser especificaciones aplicadas rigurosamente. Son sugerencias, no límites estrictos.

Categorización Básica

La categorización de los estilos K se basa en:

- Contenido de alcohol (sin alcohol vs. graduación media vs. alta graduación)
- Tipo de té o infusión base (*Camellia sinensis* puro, mezclas, infusiones herbales)
- Presencia de ingredientes añadidos (frutas, especias, cereales, café, etc.)
- Funcionalidad prevista (probióticos, ingredientes funcionales, etc.)

Atributos Comunes de Todos los Estilos K

Se asume que los atributos descritos en esta sección deberían estar presentes en cada descripción de estilo K, a menos que se indique lo contrario.

Requisitos fundamentales:

- **Toda kombucha debe estar elaborada con hojas de *Camellia sinensis* (variedades *sinensis* y/o *assamica*) o mezclas que incluyan este té**
- Debe presentar un perfil característico de fermentación acética, perceptible en aroma y sabor
- La ausencia de esta nota fermentativa acética alejará el producto del estilo, acercándolo a un perfil de jugo
- Debe estar libre de defectos técnicos significativos
- Debe mostrar una integración armoniosa entre la base fermentada y cualquier ingrediente añadido
- Los ingredientes especiales no deben crear sabores medicinales o artificiales desagradables

Parámetros sensoriales:

- Todos los productos deben mostrar un equilibrio apropiado entre acidez, dulzor residual, carácter de té y carbonatación según su subcategoría específica
- La presentación visual debe ser atractiva, evitando sedimentos excesivos o partículas en suspensión no deseadas

Formato de Descripción de Subcategorías

Utilizamos un formato estándar para describir las subcategorías K:

- **Impresión General:** La esencia de la subcategoría y sus características distintivas
- **Aroma y Sabor:** Las características sensoriales primarias que definen la subcategoría
- **Apariencia:** Color, claridad, y carbonatación esperados
- **Sensación en Boca:** Cuerpo, textura, y otros aspectos táctiles
- **Ingredientes:** Componentes típicos y métodos de producción
- **Comentarios:** Información técnica, cultural, o notas adicionales
- **Instrucciones de Entrada:** Requisitos específicos para competencias
- **Variedades:** Tipos de té, frutas u otros ingredientes apropiados
- **Estadísticas Vitales:** Rangos de acidez, dulzor, carbonatación, ABV
- **Ejemplos Comerciales:** Selección de productos representativos

RECORDATORIO IMPORTANTE: ESTAS DESCRIPCIONES SON PAUTAS PARA AYUDAR EN LA EVALUACIÓN Y CATEGORIZACIÓN. LOS RANGOS DE ESTADÍSTICAS VITALES Y LAS DESCRIPCIONES SENSORIALES DEBEN INTERPRETARSE COMO REFERENCIAS GENERALES, NO COMO LÍMITES ABSOLUTOS. LA INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD DENTRO DEL ESPÍRITU DE CADA SUBCATEGORÍA SON BIENVENIDAS.

INSTRUCCIONES GENERALES DE ENTRADA PARA CATEGORÍA K

DEBE especificar para todas las subcategorías:

- Tipo de té o infusión base utilizada (té negro, verde, blanco, oolong, puerh, mezclas, infusiones herbales)
- Nivel de carbonatación: Still/Quieta, Low Petillant, Classic Petillant, High Petillant, o Sparkling/Espumosa
- Nivel de dulzor residual: Seca, Semi-seca, Balanceada, Semi-dulce, o Dulce
- Nivel de acidez percibido: Bajo, Medio-bajo, Medio, Medio-alto, o Alto
- Todos los ingredientes añadidos (frutas, especias, cereales, flores, vegetales, etc.)
- Método de producción especial si corresponde
- Todos los alérgenos potenciales presentes

PUEDE especificar opcionalmente:

- Concentraciones aproximadas de ingredientes especiales
- Técnicas específicas de elaboración
- Origen de ingredientes (orgánico, local, etc.)
- Tiempo de fermentación
- Tipo de azúcar o edulcorante utilizado

CONSIDERACIONES REGULATORIAS:

- Las afirmaciones de salud deben cumplir con regulaciones locales
- Algunos ingredientes pueden estar restringidos en ciertas jurisdicciones
- El etiquetado nutricional puede ser requerido
- Los límites de alcohol pueden afectar la clasificación del producto

K. KOMBUCHAS

Las Kombuchas representan una categoría en crecimiento de bebidas fermentadas a base de té mediante cultivo simbiótico de bacterias y levaduras (SCOBY). Esta categoría refleja las tendencias modernas hacia el consumo consciente, inclusión de ingredientes funcionales, y diversidad de perfiles de alcohol. El desarrollo de esta categoría responde a la demanda creciente de alternativas que mantengan la complejidad y el carácter de las kombuchas tradicionales mientras exploran nuevas fronteras de sabor, funcionalidad y experiencia sensorial.

K1. Kombucha Tradicional Sin Alcohol (≤0.5% ABV)

Impresión General: Una bebida fermentada refrescante elaborada exclusivamente con té *Camellia sinensis*, que presenta el carácter auténtico del té seleccionado, con acidez balanceada característica de la fermentación acética y un dulzor residual controlado, sin contenido alcohólico perceptible.

Aroma y Sabor: Aroma característico del tipo de té utilizado (notas vegetales en té verde, malteadas en té negro, florales en té blanco, etc.), con presencia clara pero no dominante de notas acéticas propias de la fermentación. En boca, el sabor del té debe ser reconocible y equilibrado con la acidez, que debe ser refrescante sin resultar agresiva. El dulzor residual debe complementar el perfil sin dominar. El final debe ser limpio, con persistencia del carácter del té y frescura acética.

Apariencia: Color apropiado para el tipo de té utilizado: dorado pálido a ámbar para té negro, amarillo verdoso para té verde, muy pálido para té blanco. Debe ser clara a brillante, sin turbidez excesiva. La espuma puede variar según carbonatación, desde ausente (quieta) hasta persistente (espumosa).

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio-ligero, con textura limpia y refrescante. La carbonatación varía según declaración del productor (quieta, petillant, espumosa). La acidez debe proporcionar estructura sin astringencia excesiva. No debe haber calor alcohólico perceptible.

Ingredientes: Hojas de *Camellia sinensis* (variedades sinensis y/o assamica), agua, azúcar o edulcorante para fermentación, cultivo SCOBY (cultivo simbiótico de bacterias acéticas y levaduras). Sin adiciones de frutas, especias u otros ingredientes.

Comentarios: Esta categoría representa la kombucha en su forma más pura, donde la calidad del té y el manejo de la fermentación son fundamentales. La selección del té y el tiempo de fermentación definen el perfil final. El equilibrio entre acidez y dulzor residual es crítico.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el tipo exacto de té utilizado (negro, verde, blanco, oolong, puerh, o mezcla específica). DEBEN declarar nivel de carbonatación, dulzor y acidez. DEBEN indicar tiempo aproximado de fermentación si consideran relevante.

SUBCATEGORIAS:

- **K1A: Kombucha Tradicional de Té Negro:** Elaborada exclusivamente con té negro (*Camellia sinensis* var. assamica o sinensis oxidado). Presenta notas malteadas, terrosas, a veces con matices de caramelo o frutos secos. Color dorado a ámbar. El carácter robusto del té negro debe ser perceptible y equilibrado con la acidez fermentativa.
- **K1B: Kombucha Tradicional de Té Verde:** Elaborada exclusivamente con té verde (*Camellia sinensis* sin oxidar o mínimamente oxidado). Presenta notas vegetales, herbales, frescas, a veces con matices marinos o de nueces. Color amarillo verdoso pálido. El carácter delicado del té verde debe ser reconocible sin amargor excesivo.
- **K1C: Kombucha Tradicional de Mezcla de Té:** Elaborada con combinaciones de diferentes tipos de té de *Camellia sinensis* (negro, verde, blanco, oolong, etc.). El perfil debe mostrar complejidad derivada de la mezcla, con características de ambos té perceptibles y equilibradas. Color variable según la mezcla.
- **K1D: Kombucha Tradicional de Otros Té:** Elaborada con té especiales como té blanco (delicado, floral, sutil), té amarillo (suave, ligeramente dulce), oolong (semi-oxidado, complejo, floral-frutal), o puerh (terroso, añejado, profundo). Cada tipo debe expresar sus características distintivas equilibradas con la fermentación acética.

Estadísticas Vitales:

ABV: 0.0 - 0.5%

Acidez: Baja a Media Alta

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K2. Kombucha de Infusiones Mixtas o Especies Sin Alcohol ($\leq 0.5\%$ ABV)

Impresión General: Una kombucha elaborada a partir de mezclas de *Camellia sinensis* con otras hierbas, o exclusivamente con infusiones herbales, que presenta un perfil sensorial equilibrado donde el carácter herbal o infusionado complementa el perfil fermentativo acético.

Aroma y Sabor: Aroma complejo que combina las notas del té (si está presente) con las características herbales o de especias añadidas. El carácter herbal debe ser perceptible y bien definido, sin resultar medicinal. La acidez acética debe estar presente, proporcionando frescura y estructura. El perfil de especias debe estar integrado armónicamente, sin dominar ni crear notas artificiales. El final debe ser limpio con persistencia equilibrada entre lo herbal y lo fermentativo.

Apariencia: Color variable según las infusiones utilizadas, desde dorado pálido hasta tonos rojizos (hibisco) o verdosos (menta). Debe ser clara a ligeramente turbia, dependiendo de las hierbas usadas. La espuma y/o burbuja apropiada para el nivel de carbonatación declarado.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, con textura refrescante. Algunas hierbas pueden aportar taninos ligeros o astringencia sutil. La carbonatación varía según declaración. La acidez debe ser balanceada, sin agresividad.

Ingredientes: *Camellia sinensis* mezclado con hierbas, o infusiones herbales exclusivas (hibisco, rooibos, menta, yerba mate, tulsi, manzanilla, etc.), cultivo SCOBY, y azúcar para fermentación. Pueden incluirse especias (canela, jengibre, cardamomo, etc.).

Comentarios: Esta categoría permite explorar perfiles más complejos manteniendo el carácter fermentativo de kombucha. La selección de hierbas y su proporción son críticas para el equilibrio. Algunas infusiones pueden requerir ajustes en tiempos de fermentación.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todas las infusiones y/o especias utilizadas con proporciones aproximadas. DEBEN declarar si se usó o no *Camellia sinensis* como base. DEBEN indicar niveles de carbonatación, dulzor y acidez.^o

Varietades: Cualquier infusión herbal apropiada para fermentación: hibisco, rooibos, menta, mate, tulsi, manzanilla, lavanda, jengibre, cúrcuma, entre otras.

Estadísticas Vitales:

ABV: 0.0 - 0.5%

Acidez: Baja a Media

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K3. Kombucha con Frutas Sin Alcohol ($\leq 0.5\%$ ABV)

Impresión General: Una kombucha elaborada 100% con *Camellia sinensis* como base, con incorporación de frutas que aportan complejidad aromática y gustativa, manteniendo el carácter fermentativo acético como fundamento y sin contenido alcohólico significativo (0.0 - 0.5%).

Aroma y Sabor: Aroma donde el carácter frutal es claramente perceptible y atractivo, complementando las notas del té base y la acidez fermentativa. Las frutas deben expresarse de forma natural, sin sabores artificiales. En boca, el sabor frutal debe ser balanceado con la acidez acética característica, creando un perfil refrescante y complejo. La fruta no debe dominar completamente el perfil fermentativo. El final debe ser limpio con persistencia frutal y acética equilibrada.

Apariencia: Color variable según las frutas añadidas: tonos rosados a rojizos (frutos rojos), amarillos a naranjas (cítricos, mango), morados (mora, arándanos). Debe ser clara a brillante, sin exceso de sedimento frutal a menos que el productor lo justifique (buscar el efecto de una Smoothie por ej). Espuma apropiada para el nivel de carbonatación, puede mostrar ligeros tonos de color de la fruta.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, con textura refrescante. Algunas frutas pueden aportar taninos ligeros o acidez natural adicional que complementa la fermentativa. La carbonatación varía según declaración. No debe haber sensación pulposa excesiva ni residuos desagradables.

Ingredientes: *Camellia sinensis* como base, frutas frescas, congeladas, deshidratadas, jugos o pulpas de frutas naturales, cultivo SCOBY, azúcar o edulcorante. Las frutas pueden añadirse en segunda fermentación o como adición post-fermentación.

Comentarios: Esta es una de las categorías más populares de kombucha. La selección y calidad de las frutas es fundamental. El timing de adición (durante o post-fermentación) afecta el perfil final. La estabilidad puede ser un desafío debido a azúcares adicionales de las frutas. Es importante controlar la refermentación en botella.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todas las frutas utilizadas y su forma (fresca, jugo, puré, deshidratada). DEBEN indicar el tipo de té base. DEBEN declarar método de adición de fruta y timing. DEBEN especificar niveles de carbonatación, dulzor y acidez. DEBEN declarar alérgenos potenciales.

Variedades: Cualquier fruta natural: frutos rojos (fresa, frambuesa, mora), cítricos (limón, naranja, pomelo), tropicales (mango, piña, maracuyá), frutas de carozo (durazno, ciruela), entre otras.

Estadísticas Vitales:

ABV: 0.0 - 0.5%

Acidez: Baja a Media-Alta

Dulzor Residual: Bajo a Medio-Alto

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K4. Kombucha con Cereales Sin Alcohol ($\leq 0.5\%$ ABV)

Impresión General: Una kombucha elaborada con base de *Camellia sinensis*, en combinación con cereales que aportan complejidad, cuerpo y notas características (tostadas, malteadas, terrosas), manteniendo el perfil fermentativo acético sin alcohol significativo.

Aroma y Sabor: Aroma donde las notas del cereal son claramente perceptibles, pudiendo incluir matices tostados, malteados, terrosos o granosos según el cereal y su tratamiento indicado. Estos aromas deben complementar el carácter del té base y la acidez fermentativa. En boca, el cereal debe aportar cuerpo y complejidad sin opacar el perfil acético característico. El balance entre dulzor residual, acidez y notas de cereal es fundamental. El final debe ser equilibrado sin sabores crudos ni excesivamente dulces.

Apariencia: Color variable desde dorado hasta ámbar oscuro, dependiendo del tipo de cereal y tratamiento térmico aplicado. Puede mostrar turbidez ligera debido a partículas de cereal, pero debe evitarse sedimento excesivo. La espuma puede ser menos persistente que en kombuchas tradicionales.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, más sustancial que kombuchas tradicionales debido al aporte del cereal. Textura puede incluir notas ligeramente cremosas o secas según el cereal. La carbonatación varía según declaración. La acidez debe equilibrar los sabores del grano.

Ingredientes: *Camellia sinensis* como base, cereales en diversas formas (maíz, cebada, trigo, centeno, arroz, quinoa, etc.), que pueden ser macerados, cocidos o fermentados antes de añadirse. Cultivo SCOBY, azúcar para fermentación.

Comentarios: Esta categoría explora la intersección entre kombucha y bebidas de cereal fermentadas. El tratamiento del cereal (tostado, malteado, cocido) afecta significativamente el perfil. Requiere cuidado para evitar exceso de almidones que puedan afectar claridad o estabilidad. La integración entre cereal y fermentación acética es el desafío principal.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todos los cereales utilizados y su tratamiento (macerado, cocido, tostado, malteado, etc.). DEBEN indicar el tipo de té base. DEBEN describir el método de incorporación y porcentajes aproximados. DEBEN declarar niveles de carbonatación, dulzor y acidez.

Variedades: Cualquier cereal apropiado: cebada, maíz, trigo, centeno, arroz, avena, quinoa, amaranto, sorgo, entre otros.

Estadísticas Vitales:

ABV: 0.0 - 0.5%

Acidez: Baja a Media alta

Dulzor Residual: Muy Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K5. Kombucha con Cereales y Frutas Sin Alcohol ($\leq 0.5\%$ ABV)

Impresión General: Una kombucha compleja elaborada con *Camellia sinensis* como base, que combina cereales y frutas para crear un perfil sensorial equilibrado donde ambos elementos son perceptibles y complementarios, manteniendo el carácter fermentativo acético fundamental.

Aroma y Sabor: Aroma complejo donde tanto el carácter del cereal como el de las frutas deben ser perceptibles con intensidad media a alta, sin que ninguno domine completamente. Las notas tostadas, malteadas o terrosas del cereal deben integrarse armónicamente con los matices frutales frescos o fermentados. La acidez acética debe estar presente proporcionando estructura. El balance entre dulzor, acidez y las notas complejas de cereal y fruta es crítico. El final debe ser satisfactorio con persistencia equilibrada de todos los elementos.

Apariencia: Color variable según cereales y frutas utilizados, desde dorado hasta tonos más oscuros con matices frutales (rosados, rojizos, etc.). Puede mostrar ligera turbidez debido a partículas naturales de cereal y fruta. Debe mantener presentación atractiva evitando sedimento excesivo.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con mayor estructura que kombuchas simples debido al aporte del cereal. Textura compleja que puede incluir notas suaves del grano complementadas con frescura frutal. La carbonatación varía según declaración. La acidez debe equilibrar los sabores más ricos de grano y fruta.

Ingredientes: *Camellia sinensis* como base, cereales tratados (macerados, cocidos, fermentados), frutas frescas, congeladas, deshidratadas o en forma de jugo/pulpa, cultivo SCOBY, azúcar o edulcorante para fermentación.

Comentarios: Esta categoría representa una de las expresiones más complejas de kombucha sin alcohol. Requiere cuidadosa planificación para que cereales y frutas se complementen sin competir. El timing de adición de cada componente es crítico. La estabilidad puede ser desafiante debido a múltiples fuentes de azúcares fermentables.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todos los cereales y frutas utilizados con sus formas y tratamientos. DEBEN indicar porcentajes aproximados de cada componente. DEBEN describir métodos de incorporación y timing. DEBEN declarar niveles de carbonatación, dulzor y acidez. DEBEN listar todos los alérgenos potenciales.

Variedades: Combinaciones de cualquier cereal apropiado con cualquier fruta natural, seleccionadas por complementariedad de perfiles.

Estadísticas Vitales:

ABV: 0.0 - 0.5%

Acidez: Baja a Media alta

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K6. Kombucha JUM (a base de miel)

Impresión General: Una kombucha especial que utiliza exclusivamente miel como fuente de carbohidratos para la fermentación (sin azúcares añadidos en ninguna etapa), creando un perfil único donde las características florales, herbales o especiadas de la miel se integran con el carácter fermentativo del té, resultando en una bebida distintiva con potenciales beneficios adicionales de los compuestos bioactivos de la miel.

Aroma y Sabor: Aroma donde el carácter de la miel debe ser claramente perceptible, con intensidad que puede variar de baja a alta según la receta. Notas florales, herbales o especiadas típicas de la miel deben complementar el aroma del té base y las notas acéticas fermentativas. En boca, la miel debe aportar complejidad y redondez, con su dulzor característico integrado en el perfil ácido. El sabor del té debe permanecer reconocible. El balance entre dulzor residual de miel, acidez y carácter fermentativo es fundamental. El final debe ser limpio con persistencia mielosa sutil.

Apariencia: Color variable dependiendo del tipo de té y miel utilizados, típicamente desde dorado a ámbar, pudiendo mostrar tonos más oscuros con mieles intensas. Debe ser clara a brillante, aunque algunas mieles pueden aportar ligera turbidez natural. La espuma apropiada para el nivel de carbonatación declarado.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, con textura que puede ser ligeramente más redonda o suave debido a las propiedades de la miel. La carbonatación varía según declaración. La acidez debe estar balanceada, sin agresividad.

Ingredientes: Infusiones o mezclas de *Camellia sinensis*, miel como única fuente de carbohidratos (sin azúcares añadidos), cultivo SCOBY. Pueden incluirse especias, frutas (solo para saborizar post-fermentación, sin refermentación), u otros ingredientes complementarios según la subcategoría.

Comentarios: La Kombucha JUM representa una innovación significativa que modifica el perfil fermentativo tradicional. La selección del tipo de miel (floral, de bosque, manuka, etc.) impacta notablemente el resultado final. El uso exclusivo de miel sin azúcares añadidos es fundamental para la categoría. Cuando se añaden frutas, deben ser exclusivamente para saborizar sin promover refermentación adicional. La miel puede aportar beneficios adicionales de sus compuestos bioactivos naturales.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el tipo de miel utilizada (floral, multifloral, monofloral específica, manuka, etc.). DEBEN indicar el tipo de té base. DEBEN confirmar que no se utilizaron azúcares añadidos. DEBEN declarar cualquier ingrediente adicional (especias, frutas). DEBEN especificar niveles de carbonatación, dulzor y acidez.

SUBCATEGORIAS:

- **K6A: Kombucha JUM Tradicional - Té Negro:** Fermentada exclusivamente con té negro y miel, sin azúcares añadidos. El carácter malteado y robusto del té negro se integra con las notas florales o herbales de la miel. Color dorado a ámbar. Sin adiciones de especias, frutas u otros ingredientes.
- **K6B: Kombucha JUM Tradicional - Té Verde:** Fermentada exclusivamente con té verde y miel, sin azúcares añadidos. El perfil vegetal y fresco del té verde se complementa con la dulzura floral de la miel. Color amarillo verdoso pálido. Sin adiciones de especias, frutas u otros ingredientes.
- **K6C: Kombucha JUM Tradicional - Mezcla de Té:** Fermentada con mezclas de té de *Camellia sinensis* y miel exclusivamente, sin azúcares añadidos. Muestra complejidad derivada de la combinación de té equilibrada con el carácter de la miel. Sin adiciones de especias, frutas u otros ingredientes.
- **K6D: Kombucha JUM con Especias y/u Otros Ingredientes:** Fermentada con té y miel, con incorporación de frutas, especias, hierbas, flores u otros ingredientes botánicos, sin azúcares añadidos. Las adiciones deben complementar el perfil de té y miel, creando armonía entre todos los componentes.
- **K6E: Kombucha JUM con Alcohol, Frutas, Especias y/u Otros Ingredientes:** Kombucha JUM de graduación alcohólica (>0.5% ABV) que puede incorporar frutas, especias u otros ingredientes, manteniendo miel como única fuente de carbohidratos fermentables. Perfil complejo y equilibrado entre alcohol, acidez, carácter de miel y adiciones.

Estadísticas Vitales:

ABV: Variable según subcategoría

- K6A-K6D: 0.0 - 0.5%
- K6E: >0.5%

Acidez: Baja a Media alta

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K7. Kombucha con Mezcla de Sabores Sin Alcohol ($\leq 0.5\%$ ABV)

Impresión General: Una kombucha elaborada con *Camellia sinensis*, fermentada a partir de infusiones puras o mezclas, con incorporación de múltiples elementos saborizantes (frutas, especias, vegetales, flores, lúpulo) que crean un perfil complejo y equilibrado donde todos los componentes son perceptibles sin que ninguno domine excesivamente.

Aroma y Sabor: Aroma complejo donde el carácter de las adiciones (frutas, especias, vegetales, flores, lúpulo) debe expresarse con intensidad media a alta, manteniéndose en equilibrio con la acidez característica de la kombucha. No se admiten descriptores negativos ni defectos como notas alcohólicas, sulfurosas, sulfúricas o butíricas. En boca, los múltiples sabores deben estar integrados armónicamente, creando complejidad sin cacofonía sensorial. La acidez debe estar presente proporcionando estructura y frescura. El final debe ser limpio y equilibrado.

Apariencia: Color variable según las adiciones utilizadas, desde pálido hasta tonos intensos. Debe ser clara y atractiva, evitando turbidez excesiva salvo que sea característica de ingredientes específicos (como lúpulo). La espuma apropiada para el nivel de carbonatación.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, con textura refrescante. Puede mostrar complejidad adicional de múltiples ingredientes (taninos ligeros, astringencia equilibrada del lúpulo, etc.). La carbonatación varía según declaración. La acidez debe equilibrar los diversos sabores.

Ingredientes: *Camellia sinensis* fermentado, combinaciones de frutas, especias, vegetales, flores, lúpulo u otros ingredientes aromáticos, cultivo SCOBY, azúcar o edulcorante para fermentación.

Comentarios: Esta categoría permite máxima creatividad en combinaciones de sabores. El desafío está en lograr armonía entre múltiples elementos. Cada adición debe tener un propósito y contribuir al perfil general sin generar sobresaturación. La subcategoría K7A específicamente explora el uso de lúpulo, ingrediente más común en cerveza, adaptado a kombucha.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todas las adiciones utilizadas (frutas, especias, lúpulo, vegetales, flores). DEBEN indicar el tipo de té base. DEBEN describir el concepto o inspiración de la mezcla. DEBEN declarar niveles de carbonatación, dulzor y acidez. DEBEN listar todos los alérgenos potenciales. DEBEN especificar los tipos de lúpulos y forma de incorporación.

SUBCATEGORIAS:

- **K7A: Kombucha Sin Alcohol con Lúpulo:** Elaborada con *Camellia sinensis* e incorporación de lúpulo en diversas 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. Debe existir equilibrio con la acidez y el carácter del té base.
- **K7B: Kombucha Sin Alcohol con Mezcla de Sabores:** Elaborada con combinaciones creativas de frutas, especias, vegetales y/o flores. Los múltiples ingredientes deben estar integrados armónicamente, creando complejidad sin sobresaturación sensorial. Cada elemento debe ser perceptible y contribuir positivamente al perfil general.

Estadísticas Vitales:

ABV: 0.0 - 0.5%

Acidez: Baja a Media

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K8. Kombucha con Café Sin Alcohol ($\leq 0.5\%$ ABV)

Impresión General: Una kombucha elaborada con base de *Camellia sinensis*, fermentada a partir de infusiones de té, con incorporación de café en diversas formas (infusión, grano molido, cold brew, extracto), explorando la combinación entre el carácter fermentativo de la kombucha y los matices complejos del café.

Aroma y Sabor: Aroma donde el carácter del café debe ser claramente perceptible, con notas características como tostado, cacao, frutos secos, caramelo o notas específicas según el origen y tueste del café. Estas notas deben integrarse armónicamente con el aroma del té base y las notas acéticas fermentativas. En boca, el café debe aportar complejidad sin dominar completamente el perfil fermentativo. El balance entre el amargor natural del café, la acidez de la kombucha y el dulzor residual es crítico. El final debe ser limpio con persistencia de café integrada.

Apariencia: Color variable dependiendo del tipo de café y método de elaboración, típicamente desde ámbar hasta marrón. Puede mostrar tonos más oscuros con cafés intensos o cold brew concentrados. Debe ser clara a ligeramente turbia, con presentación atractiva.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, con textura que puede ser ligeramente más compleja debido al café. Puede mostrar cierta astringencia equilibrada del café integrada con la acidez refrescante de la kombucha. La carbonatación varía según declaración.

Ingredientes: *Camellia sinensis* como base, café en diversas formas (grano molido, infusión caliente, cold brew, extracto de café), cultivo SCOBY, azúcar o edulcorante para fermentación. Pueden añadirse ingredientes complementarios en la subcategoría K8B.

Comentarios: Esta categoría explora una combinación sofisticada entre dos bebidas tradicionales. El método de extracción del café (hot brew, cold brew, espresso) afecta significativamente el perfil final. El timing de adición del café (durante fermentación o post-fermentación) influye en la integración. La frescura del café es importante para evitar notas rancias o oxidadas.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el tipo de café utilizado (origen, tueste) y método de preparación (infusión caliente, cold brew, espresso, extracto). DEBEN indicar el tipo de té base. DEBEN describir método y timing de incorporación del café. DEBEN declarar niveles de carbonatación, dulzor y acidez.

SUBCATEGORIAS:

- **K8A: Kombucha Sin Alcohol con Café:** Incorpora exclusivamente café como ingrediente adicional al té base, sin frutas, especias, vegetales o flores. El perfil debe mostrar una integración clara entre el café (con sus notas de tostado, cacao, frutos secos, etc.) y la base fermentativa, manteniendo equilibrio sensorial sin defectos.
- **K8B: Kombucha con Café y Adiciones Complementarias:** Incluye café junto a otros ingredientes complementarios como frutas, especias, vegetales o flores. Las adiciones deben estar bien integradas, enriqueciendo el perfil sensorial sin enmascarar el carácter del café ni de la kombucha. Se espera armonía y complejidad, sin sobresaturación aromática ni gustativa.

Estadísticas Vitales:

ABV: 0.0 - 0.5%

Acidez: Baja a Media alta

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K9. Kombucha Tradicional de Graduación (>0.5% - ≤6% ABV)

Impresión General: Una 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 con mayor complejidad estructural debido a la presencia de alcohol.

Aroma y Sabor: Aroma característico del té utilizado (notas vegetales, malteadas, florales, terrosas según el tipo) con notas acéticas fermentativas equilibradas. La percepción del alcohol debe estar presente con intensidad baja a media, tanto en aroma como en boca, integrada armónicamente con el cuerpo y carácter fermentativo. En boca, el sabor del té debe permanecer reconocible con acidez de baja a media que proporciona frescura. El dulzor residual debe ser de bajo a medio. El final debe ser limpio, con el alcohol integrado sin generar calor excesivo ni dominar el retrogusto.

Apariencia: Color apropiado para el tipo de té utilizado: dorado a ámbar para té negro, amarillo verdoso para té verde, muy pálido para té blanco, cobrizo para oolong. Debe ser clara a brillante. La espuma puede variar según carbonatación declarada.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, con mayor estructura que kombuchas sin alcohol debido a la presencia de alcohol y mayor complejidad fermentativa. Textura limpia y equilibrada. La carbonatación varía según declaración. El alcohol debe aportar redondez sin generar sensación de calor excesivo.

Ingredientes: *Camellia sinensis* exclusivamente (té negro, verde, blanco, oolong, puerh), cultivo SCOBY con mayor presencia de levaduras capaces de fermentación alcohólica, azúcar o edulcorante para fermentación. Sin adiciones de otros ingredientes.

Comentarios: Esta categoría requiere control cuidadoso de la fermentación para lograr el nivel de alcohol deseado manteniendo el carácter de kombucha. Se aceptan subproductos naturales de fermentación alcohólica como ésteres y alcoholes que aporten complejidad. No se aceptan defectos como notas sulfurosas, compuestos butíricos, alcoholes fusel excesivos o presencia notoria de levadura en suspensión.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el tipo exacto de té utilizado. DEBEN especificar el tipo de levadura y proceso fermentativo. DEBEN declarar el % ABV aproximado. DEBEN indicar método de fermentación y control de alcohol. DEBEN especificar niveles de carbonatación, dulzor y acidez. PUEDEN indicar tiempo de fermentación.

Variedades: Cualquier variedad pura de *Camellia sinensis*: té negro, verde, blanco, oolong, puerh, amarillo.

Estadísticas Vitales:

ABV: >0.5% - ≤6%

Acidez: Baja a Media alta

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K10. Kombucha de Especialidad con Alcohol (>0.5% - ≤6% ABV)

Impresión General: Una kombucha alcohólica elaborada con base de *Camellia sinensis* y/o mezclas con otras infusiones, con incorporación de frutas, especias, vegetales y/o flores, creando un perfil complejo donde las adiciones están integradas armónicamente al perfil fermentativo alcohólico.

Aroma y Sabor: Aroma complejo donde el carácter de las adiciones (frutas, especias, vegetales, flores) debe ser perceptible e identificable, complementando el carácter del té base y las notas fermentativas. El alcohol debe estar presente con intensidad baja a media, integrado al perfil general. En boca, los sabores de las adiciones deben equilibrarse con la acidez natural del fermentado y la percepción alcohólica. El dulzor residual debe ser de bajo a medio. El final debe mostrar complejidad equilibrada sin que el alcohol domine.

Apariencia: Color variable según los ingredientes utilizados, desde pálido hasta tonos profundos. Debe reflejar fielmente las adiciones declaradas. Clara a ligeramente turbia según ingredientes. Presentación atractiva y profesional.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, con estructura proporcionada por el alcohol y las adiciones. Textura equilibrada que puede incluir taninos ligeros de frutas, astringencia sutil de especias, o frescura de vegetales. La carbonatación varía según declaración. El alcohol debe integrarse sin generar calor excesivo.

Ingredientes: *Camellia sinensis* y/o mezclas con otras infusiones, frutas (frescas, deshidratadas, jugos, pulpas), especias (canela, jengibre, cardamomo, etc.), vegetales (pepino, betarraga, zanahoria, etc.), flores (hibisco, lavanda, rosa, jazmín, etc.), cultivo SCOBY, azúcar o edulcorante.

Comentarios: Esta categoría contempla versiones con mayor complejidad sensorial donde las adiciones y el alcohol deben coexistir en armonía. Se aceptan subproductos fermentativos como ésteres y alcoholes que contribuyan a la complejidad. Se consideran defectos los aromas o sabores sulfurosos, butíricos o exceso de levadura.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todas las adiciones utilizadas (tipo y forma). DEBEN indicar el tipo de té/infusión base. DEBEN declarar % ABV aproximado. DEBEN especificar el tipo de levadura y proceso fermentativo. DEBEN especificar método y timing de adición de ingredientes. DEBEN declarar niveles de carbonatación, dulzor y acidez. DEBEN listar alérgenos potenciales.

SUBCATEGORIAS:

- **K10A: Kombucha de Graduación con Frutas:** Elaborada con adición de frutas frescas, deshidratadas, jugos o pulpas. El carácter frutal debe ser claramente identificable y bien integrado al perfil fermentativo alcohólico, sin opacar la base de kombucha. Equilibrio entre frescura frutal, acidez y alcohol.
- **K10B: Kombucha de Graduación con Especias y/o Vegetales:** Con incorporación de especias (canela, jengibre, cardamomo, clavo, etc.) y/o vegetales (zanahoria, betarraga, pepino, entre otros). Deben estar en equilibrio con la base fermentativa y el alcohol, aportando complejidad sin sobrecargar la bebida.
- **K10C: Kombucha de Graduación con Flores:** Elaborada con flores frescas o secas (hibisco, jazmín, lavanda, rosa, etc.). Su presencia debe aportar elegancia y complejidad floral sin generar notas perfumadas excesivas, jabonosas o artificiales. Equilibrio delicado entre floral, acidez y alcohol.
- **K10D: Kombucha de Graduación 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. Complejidad armoniosa.

Estadísticas Vitales:

ABV: >0.5% - ≤6%

Acidez: Baja a Media alta

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K11. Kombucha Hard Tradicional (>6% ABV)

Impresión General: Una 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 volumen alcohólico superior al 6% ABV, que conserva su identidad fermentativa con mayor complejidad estructural y alcohólica.

Aroma y Sabor: Aroma del té base bien definido, con notas acéticas fermentativas presentes pero integradas. El alcohol debe ser perceptible con intensidad baja a media-alta, tanto en aroma como en boca, pero siempre integrado armónicamente con el cuerpo de la bebida. En boca, el perfil debe estar bien equilibrado, con acidez entre baja y media-alta que proporciona estructura. El dulzor residual debe ser de bajo a medio. El alcohol no debe dominar el sabor ni el retrogusto, sino aportar complejidad, redondez y estructura.

Apariencia: Color apropiado para el tipo de té o infusión utilizada. Debe ser clara a brillante, sin turbidez excesiva. La espuma puede variar según carbonatación, típicamente más persistente debido al mayor contenido alcohólico.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-completo, con estructura sustancial proporcionada por el alcohol. Textura equilibrada sin astringencia excesiva. La carbonatación varía según declaración. El alcohol debe aportar calor moderado y redondez sin resultar agresivo.

Ingredientes: *Camellia sinensis* y/o infusiones herbales, cultivo SCOBY con levaduras de alta fermentación alcohólica, azúcar o edulcorante en cantidad suficiente para lograr la graduación deseada. Sin adiciones de otros ingredientes.

Comentarios: Esta categoría requiere técnicas especializadas de fermentación para lograr y controlar niveles alcohólicos superiores al 6% manteniendo carácter de kombucha. Son admisibles subproductos propios de fermentación alcohólica como ésteres y alcoholes superiores, siempre que contribuyan a la complejidad. No se aceptan defectos como aromas sulfurosos, compuestos butíricos, alcoholes fusel excesivos o presencia notoria de levadura en suspensión.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el tipo de té/infusión utilizada. DEBEN declarar % ABV aproximado. DEBEN describir levadura, método de fermentación y control de alcohol. DEBEN especificar niveles de carbonatación, dulzor y acidez. PUEDEN incluir información sobre tiempo de fermentación y maduración.

Variedades: Cualquier tipo de *Camellia sinensis* o infusiones herbales apropiadas para fermentación alcohólica controlada.

Estadísticas Vitales:

ABV: >6% (típicamente 6.2% - 10%)

Acidez: Baja a Media-Alta

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K12. Kombucha Hard de Especialidad (>6% ABV)

Impresión General: Una 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 para crear un perfil sensorial sofisticado y balanceado, donde la integración entre el alcohol, la acidez y las adiciones genera complejidad excepcional.

Aroma y Sabor: Aroma complejo donde las adiciones (frutas, especias, vegetales, flores) deben ser perceptibles y bien definidas, complementando el carácter fermentativo y alcohólico. En boca, se espera una experiencia equilibrada donde los sabores de las adiciones, la acidez natural del fermentado y la percepción alcohólica coexisten armónicamente. El alcohol, presente en niveles iguales o superiores a 6% ABV, debe percibirse con intensidad baja a media, integrándose al cuerpo de la bebida sin dominar el sabor ni el retrogusto. El dulzor residual debe ser de bajo a medio. El final debe mostrar complejidad balanceada y persistencia elegante.

Apariencia: Color variable según los ingredientes utilizados, debiendo reflejar fielmente las adiciones declaradas. Clara a ligeramente turbia según la naturaleza de los ingredientes. Presentación profesional y atractiva.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-completo, con estructura sustancial proporcionada por el alcohol y complejidad de las adiciones. Textura equilibrada que puede incluir taninos ligeros, astringencia controlada o sensaciones complementarias según ingredientes. La carbonatación varía según declaración. El alcohol debe aportar redondez y calor moderado sin resultar agresivo.

Ingredientes: *Camellia sinensis* y/o mezclas con infusiones, frutas (frescas, deshidratadas, jugos, pulpas), especias (canela, clavo, jengibre, cardamomo, etc.), vegetales (betarraga, pepino, zanahoria, etc.), flores (hibisco, jazmín, lavanda, rosa, etc.), cultivo SCOBY con levaduras de alta fermentación, azúcar o edulcorante.

Comentarios: Esta categoría representa las expresiones más complejas de kombucha alcohólica. Requiere cuidadosa planificación para que alcohol, acidez y adiciones se integren sin competir. Se aceptan subproductos típicos de 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.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todas las adiciones utilizadas (tipo, forma, cantidades aproximadas). DEBEN indicar tipo de té/infusión base. DEBEN especificar el tipo de levadura y proceso fermentativo. DEBEN declarar % ABV aproximado. DEBEN describir métodos de incorporación y timing de adiciones. DEBEN especificar niveles de carbonatación, dulzor y acidez. DEBEN listar todos los alérgenos potenciales.

SUBCATEGORIAS:

- **K12A: Kombucha Hard con Frutas:** Incluye la incorporación de frutas frescas, deshidratadas, jugos o pulpas en kombucha de alta graduación. El carácter frutal debe ser claramente perceptible e integrado al perfil fermentativo y alcohólico elevado, creando equilibrio entre frescura, acidez y estructura alcohólica.
- **K12B: Kombucha Hard con Especies y/o Vegetales:** Con adiciones como canela, clavo, jengibre, cardamomo o vegetales como betarraga, pepino o zanahoria. Estos elementos deben aportar complejidad sofisticada sin resultar dominantes ni disonantes frente al mayor contenido alcohólico y perfil fermentativo robusto.
- **K12C: Kombucha Hard con Flores:** Elaborada con flores secas o frescas (hibisco, jazmín, lavanda, rosa, etc.). Su expresión debe ser delicada y elegante, aportando notas florales refinadas sin generar aromas artificiales ni jabonosos, equilibradas con la estructura alcohólica más pronunciada.
- **K12D: Kombucha Hard con Mezcla de Adiciones:** Incluye kombuchas hard que combinan dos o más tipos de adiciones entre frutas, especias, vegetales y flores. Categoría de alta complejidad sensorial donde los ingredientes deben integrarse armónicamente, permitiendo expresión clara de cada componente sin saturación ni dominancia desequilibrada. El perfil debe mostrar equilibrio entre notas botánicas, carácter fermentativo y contenido alcohólico elevado.

Estadísticas Vitales:

ABV: >6% (típicamente 6.2% - 10%)

Acidez: Baja a Media alta

Dulzor Residual: Bajo a Medio

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según declaración)

K13. Kombucha Experimental

Impresión General: Una categoría abierta para kombuchas que, por su formulación, procesos o ingredientes incorporados, no se ajustan a ninguna de las categorías anteriores. Se consideran kombuchas experimentales aquellas que integran elementos no tradicionales o aplican técnicas que modifican significativamente el perfil sensorial o técnico de la bebida, explorando nuevas fronteras mientras mantienen carácter reconocible de kombucha.

Aroma y Sabor: El perfil sensorial puede variar ampliamente según el concepto experimental, pero debe mantener siempre el carácter fundamental de kombucha fermentada como base reconocible. Los elementos experimentales deben estar integrados armónicamente al perfil fermentativo. La complejidad y originalidad son valoradas positivamente, pero debe evitarse la creación de perfiles discordantes o defectuosos.

Apariencia: Apropia para los ingredientes y procesos experimentales utilizados. Puede variar ampliamente en color, claridad y presentación. Debe mantener presentación profesional y atractiva, reflejando la calidad de la innovación.

Sensación en Boca: Refleja la base fermentada modificada por elementos experimentales. Puede mostrar características únicas de textura, cuerpo, carbonatación u otras sensaciones según el concepto experimental. Debe permanecer agradable y bebible.

Ingredientes: *Camellia sinensis* como base (puede estar combinado o modificado), más cualquier ingrediente o proceso experimental. Puede incluir: granos alternativos no tradicionales, técnicas de concentración innovadoras, fermentación con cultivos únicos o mixtos, maduración en recipientes especiales (barricas, ánforas), uso de ingredientes modernos (algas, proteínas vegetales, superfoods), técnicas de infusión no convencionales, edulcorantes alternativos (jarabe de arce, azúcar de coco, panela, etc.), ensamblaje con otras bebidas fermentadas, o combinaciones únicas de elementos tradicionales.

Comentarios: Esta categoría fomenta la innovación y experimentación dentro del espíritu de la kombucha. Ejemplos pueden incluir: kombuchas con granos ancestrales, técnicas de cold brew aplicadas, infusiones con café specialty, uso de ingredientes superfood, híbridos con otras bebidas fermentadas (cerveza, sidra, vino, hidromiel), técnicas de barrel aging, fermentaciones espontáneas, cofermentaciones, o cualquier concepto que empuje los límites tradicionales manteniendo carácter de kombucha fermentada.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar claramente el concepto experimental y justificar por qué su producto pertenece a esta categoría. DEBEN detallar todos los ingredientes y/o procesos únicos utilizados. DEBEN explicar la inspiración u objetivo del experimento. DEBEN especificar si hay base de té y su tipo. DEBEN declarar niveles de carbonatación, dulzor, acidez y % ABV. DEBEN listar todos los alérgenos potenciales. PUEDEN proporcionar contexto adicional sobre el desarrollo del producto.

SUBCATEGORIAS:

- **K13A: Kombuchas Experimentales Sin Alcohol ($\leq 0.5\%$ ABV):** Kombuchas no alcohólicas elaboradas con *Camellia sinensis* y/o otras infusiones, que incorporan ingredientes o técnicas no contempladas en otras categorías. Pueden utilizarse edulcorantes alternativos, granos ancestrales, técnicas de infusión innovadoras, fermentaciones extendidas, maderas, u otros elementos diferenciadores. El perfil sensorial puede incluir notas únicas, siempre manteniendo equilibrio y carácter reconocible de kombucha.
- **K13B: Kombuchas Experimentales Con Alcohol ($>0.5\%$ ABV):** Kombuchas alcohólicas elaboradas con *Camellia sinensis* y/u otras infusiones, con adiciones creativas, procesos de añejamiento no convencionales, fermentaciones mixtas o ensamblajes con otras bebidas fermentadas (cerveza, sidra, vino, hidromiel). El perfil debe conservar rasgos reconocibles de kombucha complementados con las innovaciones. Se aceptan ésteres y alcoholes fermentativos como parte de la complejidad.
- **K13C: Kombuchas Experimentales con Técnicas Mixtas o Híbridas:** Elaboraciones que integran kombucha con otras matrices fermentativas como cerveza, sidra, vino, hidromiel, vermouth u otras bebidas. Estas kombuchas deben lograr una integración sensorial armónica donde las características propias de la kombucha convivan equilibradamente con los atributos de la bebida con la que ha sido mezclada o cofermentada. Balance entre cuerpo, acidez, dulzor y contenido alcohólico con ejecución técnica limpia.

Estadísticas Vitales:

ABV: Variable (0.0% - 12% o más, según diseño)

Acidez: Variable (Baja a Alta, según diseño)

Dulzor Residual: Variable (Seco a Dulce, según diseño)

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según diseño)

K14. Kombucha Funcional

Impresión General: Kombuchas tradicionales enriquecidas con ingredientes funcionales que proporcionan beneficios potenciales para la salud más allá del disfrute y los probióticos naturales de la fermentación. Debe mantener el carácter y palatabilidad de kombucha tradicional mientras añade valor nutricional o funcional específico, con microorganismos vivos viables al momento del consumo.

Aroma y Sabor: El carácter de kombucha debe permanecer dominante y reconocible como base fundamental. Los ingredientes funcionales pueden no ser perceptibles en el sabor, o si lo son, deben estar bien integrados creando complejidad interesante sin sabores medicinales, artificiales o desagradables. Algunos ingredientes pueden aportar características positivas: adaptógenos (notas herbales equilibradas), antioxidantes (complejidad frutal sutil), entre otros. La acidez fermentativa debe ser clara y refrescante.

Apariencia: Color puede variar según ingredientes funcionales añadidos y estilo base. Algunos aditivos pueden afectar color naturalmente: cúrcuma (dorado intenso), spirulina (verdoso), antioxidantes de bayas (matices rojizos), chlorella (verde), etc. Debe permanecer clara y atractiva a menos que turbidez sea inherente a ingredientes específicos. Sin sedimentos excesivos.

Sensación en Boca: Cuerpo típico del estilo base sin alteraciones negativas significativas. Algunos ingredientes pueden enriquecer textura positivamente: prebióticos (cuerpo ligeramente mayor), proteínas (sensación más completa). No debe crear sensaciones desagradables, arenosas o viscosas excesivas. Carbonatación apropiada para el estilo.

Ingredientes: Kombucha base de calidad elaborada con *Camellia sinensis*, cultivo SCOBY activo, más ingredientes funcionales como: probióticos adicionales específicos (*Lactobacillus*, *Bifidobacterium*), prebióticos (inulina, FOS, fibras),

vitaminas (C, B-complex, D), minerales (electrolitos, magnesio, zinc), antioxidantes (extractos de superfrutas, té verde, cacao), adaptógenos (ashwagandha, ginseng, rhodiola, maca), colágeno, proteínas vegetales, omega-3, enzimas digestivas, extractos de plantas medicinales (equinácea, jengibre, cúrcuma), o superfoods (spirulina, chlorella, matcha).

Comentarios: Para calificar en esta categoría, la kombucha DEBE cumplir:

- Contener microorganismos vivos en cantidades viables al momento del consumo (sin pasteurización ni filtrado agresivo que elimine probióticos)
- Incluir ingredientes funcionales con evidencia científica de propiedades beneficiosas
- No incluir aditivos artificiales (colorantes, saborizantes sintéticos, conservantes) que comprometan funcionalidad
- Mantener nivel de azúcar residual bajo o moderado
- Declarar claramente el beneficio funcional esperado

Los ingredientes funcionales deben proporcionar beneficios significativos, no ser meramente simbólicos. La estabilidad durante fermentación y almacenamiento puede ser desafiante. Algunas vitaminas son sensibles a luz, pH y alcohol. Los probióticos adicionales requieren condiciones especiales para viabilidad. Las afirmaciones de salud deben cumplir regulaciones locales. Puede requerir refrigeración o manejo especial.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todos los ingredientes funcionales utilizados con concentraciones aproximadas y propósito previsto (beneficio específico). DEBEN especificar estilo de kombucha base. DEBEN confirmar presencia de microorganismos vivos viables. DEBEN indicar método y timing de incorporación de ingredientes funcionales. DEBEN declarar niveles de carbonatación, dulzor, acidez y % ABV. DEBEN declarar todos los alérgenos potenciales e interacciones conocidas con medicamentos. PUEDEN proporcionar información sobre beneficios funcionales esperados respaldados por evidencia.

Variedades: Cualquier ingrediente funcional reconocido como seguro para consumo humano y compatible con fermentación de kombucha, sujeto a regulaciones locales sobre alimentos funcionales y claims de salud.

Estadísticas Vitales:

ABV: Variable (0.0% - 6%, según diseño base)

Acidez: Baja a Media (según estilo base)

Dulzor Residual: Bajo a Medio (preferentemente controlado)

Carbonatación: Variable (Still a Sparkling, según diseño)

RECORDATORIO FINAL

Esta guía representa un marco evolutivo para evaluar kombuchas en competencias y certificaciones. La innovación responsable es alentada, pero todos los productos deben mantener seguridad alimentaria, cumplir regulaciones locales, y proporcionar una experiencia de consumo positiva que honre la tradición de fermentación mientras abraza la diversidad de estilos, innovación y necesidades modernas de bienestar.

Esta guía es complementaria a otras herramientas de categorización de bebidas fermentadas y busca establecer estándares profesionales para la industria kombuchera en constante evolución.

Contacto:

info@patagonianyeast.com

www.patagonianyeast.com

@patagonianyeast

Desarrollado por Patagonian Yeast para Copa Internacional de Fermentados 2025