

COPA INTERNACIONAL DE FERMENTADOS

APÉNDICE NO OFICIAL GUÍA DE SIDRAS FUNCIONALES Y SIN ALCOHOL

Suplemento no oficial a la Guía de Estilos de Sidras BJCP 2025



Copyright © 2025, Patagonian Yeast

Desarrollado como suplemento a la Guía de Estilos de Sidras BJCP 2025

Este apéndice adopta y extiende la metodología BJCP para sidras sin alcohol y funcionales. Las categorías C1-C4 se rigen por la Guía oficial BJCP 2025. Todos los otros derechos reservados.

Actualizaciones disponibles en www.copainternacionaldefermentados.com

Escrita por: Equipo Patagonian Yeast

2025 Contribuciones: Especialistas internacionales en sidras de Latinoamérica.

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

Tabla de Contenido

INTRODUCCIÓN A LA CATEGORÍA C5 3

RELACIÓN CON LA GUÍA BJCP 2025 3

SIDRAS SIN ALCOHOL Y FUNCIONALES 3

ESTILOS Y SUBCATEGORÍAS 3

USO DE LA CATEGORÍA C5 3

CATEGORIZACIÓN BÁSICA 3

ATRIBUTOS COMUNES DE TODOS LOS ESTILOS C5 3

FORMATO DE DESCRIPCIÓN DE SUBCATEGORÍAS 4

INSTRUCCIONES GENERALES DE ENTRADA PARA CATEGORÍA C5 4

C5. NON-ALCOHOLIC AND FUNCTIONAL CIDERS (SIDRAS SIN ALCOHOL Y FUNCIONALES) 5

C5A. NON-ALCOHOLIC TRADITIONAL CIDER (SIDRA TRADICIONAL SIN ALCOHOL) 5

C5B. NON-ALCOHOLIC FRUIT CIDER (SIDRA DE FRUTAS SIN ALCOHOL) 6

C5C. NON-ALCOHOLIC SPICED CIDER (SIDRA ESPECIADA SIN ALCOHOL) 6

C5D. NON-ALCOHOLIC PERRY (PERRY SIN ALCOHOL) 7

C5E. NON-ALCOHOLIC EXPERIMENTAL CIDER (SIDRA EXPERIMENTAL SIN ALCOHOL) 8

C5F. LOW ALCOHOL CIDER AND PERRY (SIDRA Y PERRY DE BAJO ALCOHOL) 8

C5G. PROBIOTIC ENHANCED CIDER (SIDRA CON PROBIÓTICOS) 9

C5H. VITAMIN/MINERAL FORTIFIED CIDER (SIDRA FORTIFICADA CON VITAMINAS/MINERALES)10

C5I. ADAPTOGEN INFUSED CIDER (SIDRA CON ADAPTÓGENOS)10

C5J. OTHER FUNCTIONAL CIDER (OTRAS SIDRAS FUNCIONALES)11

INTRODUCCIÓN A LA CATEGORÍA C5

RELACIÓN CON LA GUÍA BJCP 2025

Esta Categoría C5 fue desarrollada para complementar las categorías oficiales C1-C4 de la Guía de Estilos de Sidras BJCP 2025, proporcionando un marco de evaluación para productos emergentes que no encajan en las categorías tradicionales.

Los jueces deben familiarizarse con los principios fundamentales establecidos en la Guía BJCP 2025 antes de evaluar productos de la Categoría C5, ya que este apéndice asume conocimiento de las técnicas básicas de evaluación y terminología sidrícola establecidas en dicha guía.

Sidras Sin Alcohol y Funcionales

La Categoría C5 de Sidras Sin Alcohol y Funcionales desarrollada por Patagonian Yeast representa un esfuerzo comprensivo para categorizar y describir los estilos emergentes de sidras que abordan las tendencias modernas hacia el consumo consciente, opciones sin alcohol, y alimentos funcionales.

Los objetivos de esta categoría son reconocer y categorizar de mejor manera los productos sin alcohol y de bajo alcohol que mantienen el carácter auténtico de sidra, abordar la creciente demanda de alternativas funcionales que ofrezcan beneficios adicionales para la salud, describir productos innovadores que combinan tradición sidrícola con ingredientes funcionales modernos, proporcionar un marco de evaluación para productos que van desde completamente sin alcohol hasta de bajo contenido alcohólico, y ayudar a organizadores de competencias a categorizar apropiadamente esta diversa gama de productos.

Estilos y Subcategorías

La Categoría C5 utiliza un sistema de subcategorías que va desde C5A hasta C5J, abarcando desde sidras tradicionales sin alcohol hasta productos funcionales innovadores. Cada subcategoría tiene características distintivas pero todas mantienen el carácter fundamental de sidra como base reconocible.

Las subcategorías C5A-C5F se enfocan en versiones sin alcohol o de bajo alcohol de estilos tradicionales de sidra y perry. Las subcategorías C5G-C5J abordan productos funcionales que incorporan ingredientes para beneficios específicos de salud y bienestar.

Uso de la Categoría C5

Esta categoría fue diseñada principalmente para competencias de sidras, pero también sirve como referencia para productores innovadores, distribuidores, y consumidores interesados en alternativas sin alcohol y productos funcionales. Las descripciones individuales están escritas para ayudar en la evaluación estructurada durante competencias.

Importante: La Categoría C5 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 C5 se basa en el contenido de alcohol (sin alcohol vs. bajo alcohol), el método de producción (desalcoholización, fermentación controlada, o adición de ingredientes funcionales), y la presencia de ingredientes adicionales (frutas, especias, probióticos, vitaminas, adaptógenos, etc.).

Las sidras sin alcohol (0.0-0.5% ABV), sidras de bajo alcohol (0.5-3.0% ABV), y sidras funcionales (variable) representan las principales divisiones, cada una con subcategorías específicas basadas en ingredientes añadidos, técnicas de producción, o funcionalidad prevista.

Atributos Comunes de Todos los Estilos C5

Se asume que los atributos descritos en esta sección deberían estar presentes en cada descripción de estilo C5, a menos que se indique lo contrario.

A menos que se indique explícitamente, se asume que todos los estilos C5 deben mantener un carácter de sidra reconocible como base fundamental, estar libres de defectos técnicos significativos, mostrar una integración armoniosa entre la sidra base y cualquier ingrediente añadido, y cumplir con regulaciones locales aplicables para productos sin alcohol o funcionales.

Todos los productos C5 deben mostrar un equilibrio apropiado entre acidez, taninos (si presentes), alcohol (en productos de bajo alcohol), y dulzor residual según su subcategoría específica. Los ingredientes funcionales no deben dominar el perfil ni crear sabores medicinales o artificiales desagradables.

Formato de Descripción de Subcategorías

Utilizamos un formato estándar para describir las subcategorías C5:

- **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 manzana, pera, u otros ingredientes apropiados
- **Estadísticas Vitales:** OG, FG, ABV, dulzor, y carbonatación permitidos
- **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 C5

DEBE especificar para todas las subcategorías:

- Nivel de carbonatación (Still, Pétillant, Sparkling)
- Nivel de dulzor (Dry, Semi-dry, Medium, Semi-sweet, Sweet)
- Todos los ingredientes funcionales utilizados con concentraciones cuando sea relevante
- Todos los alérgenos potenciales presentes
- Variedades de manzana utilizadas y sus proporciones
- Estilo base de sidra (si aplicable)
- Proceso de elaboración específico
- Fuente de ingredientes funcionales (orgánico, natural vs sintético)

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

C5. NON-ALCOHOLIC AND FUNCTIONAL CIDERS (Sidras Sin Alcohol y Funcionales)

Las Sidras Sin Alcohol y Funcionales representan una categoría en crecimiento que abarca productos con contenido de alcohol muy bajo o nulo, así como sidras fortificadas con ingredientes funcionales para beneficios específicos de salud y bienestar. Esta categoría refleja las tendencias modernas hacia el consumo consciente, opciones sin alcohol, y alimentos funcionales.

El desarrollo de esta categoría responde a la demanda creciente de alternativas sin alcohol que mantengan la complejidad y el carácter de las bebidas fermentadas tradicionales, así como productos que ofrezcan beneficios adicionales para la salud más allá del simple placer gustativo.

C5A. Non-Alcoholic Traditional Cider (Sidra Tradicional Sin Alcohol)

Impresión General: Una sidra refrescante que mantiene el carácter auténtico de manzana y la complejidad de una bebida fermentada, pero sin el contenido alcohólico significativo. Debe ofrecer la experiencia sensorial de una sidra tradicional mientras permanece accesible para todos los consumidores.

Aroma y Sabor: Carácter de manzana notable y fresco, que puede variar desde frutal-floral hasta más complejo y vinoso. Debe mantener la complejidad derivada de la fermentación controlada sin sabores crudos de jugo no fermentado. Los ésteres derivados de la manzana pueden estar presentes pero no deben ser dominantes. La acidez debe ser equilibrada, proporcionando frescura sin ser penetrante o áspera. Puede mostrar un ligero carácter de levadura que añade complejidad. Los taninos, si están presentes, deben ser ligeros y contribuir a la estructura sin agregar amargor excesivo. El final debe ser limpio y refrescante.

Apariencia: Clara a brillante, sin turbidez visible. Color desde paja muy pálido hasta dorado ligero. Las variedades de manzana de pulpa roja pueden producir un ligero tinte rosado. La carbonatación, si está presente, debe formar una espuma ligera que se disipa rápidamente.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio-ligero, similar a un vino blanco joven. La carbonatación puede variar desde quieta hasta espumosa, pero debe complementar el perfil general. No debe haber calor alcohólico perceptible. Los taninos ligeros pueden proporcionar una ligera astringencia que mejora la percepción de sequedad.

Ingredientes: Manzanas de mesa o variedades específicas para sidra, dependiendo del perfil deseado. Las técnicas de desalcoholización pueden incluir destilación al vacío, ósmosis inversa, o detención temprana de la fermentación. Levaduras seleccionadas para perfiles de sabor específicos. Ácido málico puede ser ajustado para balance. Conservantes naturales permitidos para estabilidad.

Comentarios: La producción requiere técnicas especializadas para mantener el carácter de sidra mientras se minimiza el alcohol. Los métodos incluyen fermentación controlada a bajas temperaturas, uso de levaduras específicas con baja producción de alcohol, o técnicas de desalcoholización post-fermentación. La estabilidad microbiológica es crítica debido a la ausencia de alcohol como conservante natural. Puede requerir pasteurización o filtración estéril. No debe confundirse con jugo de manzana carbonatado.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el método utilizado para lograr el bajo contenido alcohólico. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. PUEDEN especificar variedades de manzana utilizadas.

Variedades: Cualquier variedad apropiada para sidra, desde manzanas de mesa hasta variedades patrimoniales

Estadísticas Vitales:

OG: 1.040 – 1.055

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.000 – 1.020

Dulzor: Cualquier nivel permitido permitido

Ejemplos Comerciales: Schilling Non-Alcoholic Cider, Seedlip & Tonic variations, Premium non-alcoholic cider brands

C5B. Non-Alcoholic Fruit Cider (Sidra de Frutas Sin Alcohol)

Impresión General: Una integración armoniosa del carácter de manzana base con frutas adicionales declaradas, manteniendo un perfil sin alcohol significativo. La fruta añadida debe complementar, no dominar, el carácter fundamental de la sidra.

Aroma y Sabor: El carácter de manzana debe permanecer reconocible y formar la base del perfil de sabor. Las frutas añadidas pueden parecer frescas, ligeramente cocidas, o como mermelada ligera, pero siempre deben mostrar un carácter fermentado en lugar de jugos crudos. La intensidad de la fruta puede variar según la fruta utilizada y la cantidad añadida. Frutas de carozo (durazno, ciruela) tienden a integrarse suavemente; bayas pueden ser más pronunciadas; frutas cítricas añaden acidez brillante. El balance entre la acidez de la manzana y la fruta añadida debe crear un perfil coherente. Cualquier dulzor debe equilibrar la acidez total sin volverse empalagoso.

Apariencia: Color apropiado para las frutas agregadas, que puede variar desde paja pálido hasta tonos profundos de rojo, púrpura, o ámbar dependiendo de las frutas utilizadas. Debe ser clara a brillante sin turbidez de frutas sin procesar. Las frutas rojas deben proporcionar colores rojizos a púrpuras, no tonos anaranjados que sugieran oxidación.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, influenciado tanto por la sidra base como por las frutas añadidas. Algunas frutas pueden contribuir con acidez adicional (cítricos, bayas ácidas) o taninos (uvas, algunas frutas de carozo). La textura debe ser limpia sin residuos de pulpa perceptibles.

Ingredientes: Sidra base sin alcohol como en C5A, más frutas añadidas en forma de jugo, puré, o fruta entera durante la fermentación. Las frutas pueden añadirse en varias etapas del proceso. Técnicas de clarificación pueden ser necesarias para mantener la apariencia deseada. Conservantes pueden ser necesarios para prevenir refermentación de azúcares de fruta.

Comentarios: Típicamente elaborada desde al menos 75% jugo de manzana, pero este valor no necesita ser declarado. El producto final debe mantener un carácter de sidra reconocible. La descripción de la sidra es información crítica para los jueces. La estabilidad puede ser más desafiante que las sidras sin fruta debido a azúcares adicionales y nutrientes de la fruta añadida. Algunas combinaciones comunes incluyen manzana-pera, manzana-berry, manzana-stone fruit.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todas las frutas añadidas. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. PUEDEN especificar método de desalcoholización. PUEDEN especificar variedades de manzana base. DEBEN declarar alérgenos potenciales.

Variedades: Cualquier variedad de manzana apropiada para la sidra base, más frutas complementarias

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.065

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.000 – 1.025

Dulzor: Cualquier nivel permitido permitido

Ejemplos Comerciales: Non-alcoholic fruit cider blends, Premium dealcoholized fruit ciders

C5C. Non-Alcoholic Spiced Cider (Sidra Especiada Sin Alcohol)

Impresión General: Una integración placentera de sidra y especias, hierbas, o botánicos añadidos. El carácter de manzana debe combinarse con los botánicos para dar un resultado equilibrado sin alcohol significativo.

Aroma y Sabor: El carácter de manzana y los botánicos añadidos deben ser notables y complementarios. Es una falta si los botánicos dominan o parecen artificiales. Los sabores de especias crudas o ásperas son indeseables. El lúpulo, si se usa, debe tener un carácter fresco y verde, no una calidad herbácea o vegetal. Algunas especias son más fuertes que otras. La oxidación de los ingredientes especiales o de la sidra base es una falta. El perfil general debe ser armonioso y bebible.

Apariencia: Clara a brillante, apropiada para el estilo base. Color apropiado para los botánicos añadidos y el estilo base. La claridad puede verse afectada por material herbal, pero la turbidez excesiva debe evitarse.

Sensación en Boca: Refleja el estilo base. La sidra puede ser tánica o astringente por el efecto de los botánicos añadidos pero no debe ser amarga por sobreextracción. Algunos ingredientes pueden contribuir con taninos, amargor, acidez, u otros efectos.

Ingredientes: Sidra base sin alcohol más cualquier combinación de especias, hierbas, o vegetales. Los botánicos pueden añadirse como extractos, tinturas, tés, o material crudo. El lúpulo puede usarse para carácter aromático. Técnicas de extracción pueden incluir infusión en frío, maceración, o decocción.

Comentarios: El producto final debe mantener un carácter de sidra reconocible. Las sidras con lúpulo típicamente muestran un carácter de 'dry hop' fresco, no amargor del lúpulo. La descripción de la sidra es información crítica para los jueces. Si se declaran ingredientes especiales, deben ser perceptibles. La estabilidad puede requerir consideración especial con ciertos botánicos.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todas las especias añadidas. Si se usa lúpulo, el participante DEBE especificar las variedades. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. PUEDEN especificar método de desalcoholización. DEBEN declarar alérgenos potenciales.

Variedades: Cualquier variedad apropiada, dependiendo de la sidra base

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.070

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.000 – 1.025

Dulzor: Cualquier nivel permitido

permitido

Ejemplos Comerciales: Non-alcoholic spiced ciders, Dealcoholized hopped ciders, Herbal ciders

C5D. Non-Alcoholic Perry (Perry Sin Alcohol)

Impresión General: Una bebida refrescante elaborada principalmente con peras que mantiene el carácter distintivo del perry mientras carece de alcohol significativo. Debe ofrecer el perfil único de las peras fermentadas sin el contenido alcohólico.

Aroma y Sabor: Carácter de pera notable que puede ser sutil a bastante frutal. El carácter de pera refleja sabores esperados de peras de mesa fermentadas, que pueden no saber fuertemente a peras frescas. Las versiones más secas tienden hacia un perfil similar a un vino blanco joven. El nivel de acidez debe ser suave a equilibrado, no penetrante. Los taninos pueden ser suaves a equilibrados, pero no deben añadir amargor significativo. No debe ser pegajoso, viscoso, o aceitoso.

Apariencia: Ligeramente turbio a claro. Generalmente bastante pálido, con color de paja a dorado. Puede mostrar una ligera efervescencia si está carbonatado.

Sensación en Boca: Cuerpo relativamente completo. Taninos bajos a moderados aparentes como astringencia. Carbonatación quieta a espumosa, aunque la mayoría no son más que moderadas. El sorbitol de algunas peras puede dar una impresión de dulzor incluso en perrys secos.

Ingredientes: Peras de mesa o peras específicas para perry, dependiendo del perfil deseado. Técnicas de desalcoholización similares a las sidras sin alcohol. Pueden requerir técnicas especiales de clarificación debido a la naturaleza de las peras. Conservantes pueden ser necesarios para estabilidad.

Comentarios: Comparado con el perry tradicional, esta versión sin alcohol debe mantener el carácter único de las peras fermentadas. Algunas peras de mesa contienen cantidades significativas de sorbitol, que puede dar una impresión de dulzor. La producción sin alcohol presenta desafíos únicos debido a las características naturales de las peras. Los perrys son notoriamente difíciles de clarificar.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el método utilizado para lograr el bajo contenido alcohólico. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. PUEDEN especificar variedades de pera utilizadas.

Variedades: Peras de mesa como Bartlett, Anjou, Bosc, o variedades patrimoniales para perry

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.060

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.000 – 1.020

Dulzor: Cualquier nivel permitido

permitido

Ejemplos Comerciales: Non-alcoholic perry varieties, Dealcoholized pear ciders

C5E. Non-Alcoholic Experimental Cider (Sidra Experimental Sin Alcohol)

Impresión General: Una categoría abierta para sidras sin alcohol con ingredientes o procesos que no encajan en las categorías anteriores, manteniendo el carácter reconocible de sidra mientras explora nuevas fronteras sin alcohol.

Aroma y Sabor: El carácter de sidra debe estar siempre presente y debe encajar con los ingredientes añadidos o efectos del proceso. El balance general y la bebibilidad son los factores críticos de éxito para este estilo. La sidra resultante debe contener componentes experimentales reconocibles y ser placentera de beber. La integración armoniosa es clave.

Apariencia: Clara a brillante, apropiada para el estilo base. El color debe ser el de una sidra estándar a menos que otros ingredientes o procesos contribuyan con color. La presentación debe permanecer atractiva.

Sensación en Boca: Refleja el estilo base, pero también puede mostrar características tánicas, astringentes, amargas, de cuerpo pesado, u otras según determinado por los ingredientes o procesos declarados.

Ingredientes: Sidra base sin alcohol más cualquier ingrediente o proceso experimental no cubierto en otras subcategorías. Puede incluir técnicas de concentración sin alcohol, fermentación con cultivos únicos, adición de miel, otros edulcorantes, maduración en madera, o técnicas innovadoras de producción.

Comentarios: Algunos ejemplos que encajan en esta categoría incluyen: sidras sin alcohol con miel añadida, sidras sin alcohol con carácter de madera significativo, sidras sin alcohol que imitan estilos de ice cider o fire cider, sidras sin alcohol con both especias y frutas, híbridos únicos, o sidras sin alcohol que de otra manera cumplen definiciones existentes excepto que están notablemente fuera de parámetros de estilo listados. Independientemente de la naturaleza experimental, la bebida resultante debe ser reconocible como sidra.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar los ingredientes o procesos que hacen la entrada una sidra experimental. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. DEBEN especificar método de desalcoholización. PUEDEN especificar un estilo base o proporcionar una descripción más detallada del concepto. DEBEN declarar alérgenos potenciales.

Variedades: Cualquier variedad apropiada, dependiendo de la sidra base

Estadísticas Vitales:

OG: 1.040 – 1.080 (variable según ingredientes)

FG: 1.000 – 1.030 (variable según ingredientes)

ABV: 0.0 – 0.5%

Dulzor: Variable según concepto

Carbonatación: Cualquier nivel permitido

Ejemplos Comerciales: Innovative non-alcoholic ciders, Experimental dealcoholized products

C5F. Low Alcohol Cider and Perry (Sidra y Perry de Bajo Alcohol)

Impresión General: Una sidra o perry con carácter alcohólico mínimo pero perceptible que mantiene las características tradicionales de la bebida fermentada. Ofrece una experiencia más completa que las opciones completamente sin alcohol mientras permanece en el rango de bajo alcohol.

Aroma y Sabor: En sidras: Carácter de manzana bien desarrollado que puede mostrar la complejidad de la fermentación tradicional. En perrys: Carácter de pera notable que refleja las características de las peras fermentadas. Los ésteres pueden estar presentes y contribuir a la percepción frutal sin ser dominantes. Puede mostrar un ligero carácter de levadura que añade profundidad. El perfil de fermentación debe ser limpio sin notas rústicas o MLF excesivas. La acidez debe ser equilibrada, proporcionando estructura sin dominar. Los taninos, si están presentes, deben ser ligeros a moderados y contribuir a la sequedad del final. El alcohol debe ser sutil, añadiendo cuerpo y complejidad sin calor perceptible. En perrys, el sorbitol natural puede contribuir con una impresión de dulzor incluso en versiones secas.

Apariencia: Clara a brillante con el color típico de sidra o perry tradicional, desde paja hasta dorado medio. Las variedades de manzana de pulpa roja pueden contribuir con tonos rosados en sidras. Los perrys tienden a ser más pálidos, generalmente de paja a dorado ligero. La carbonatación puede crear una espuma ligera y transitoria.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio con una sensación más completa que las versiones completamente sin alcohol. En perrys, el cuerpo puede ser relativamente más completo debido al sorbitol natural. Calor alcohólico mínimo o imperceptible. La carbonatación puede variar ampliamente pero debe complementar el perfil general. Los taninos ligeros pueden proporcionar estructura adicional, siendo típicamente más pronunciados en perrys patrimoniales.

Ingredientes: Para sidras: Variedades de manzana apropiadas para sidra tradicional. Para perrys: Peras de mesa o peras específicas para perry. Técnicas de producción pueden incluir fermentación interrumpida temprano, dilución controlada post-fermentación, o mezcla de bebidas fermentadas con jugo fresco. Levaduras seleccionadas para perfiles específicos de sabor y atenuación controlada. Ajustes de acidez permitidos. Para perrys, pueden requerirse técnicas especiales de clarificación.

Comentarios: Este estilo llena el vacío entre bebidas completamente sin alcohol y sidras/perrys tradicionales de fuerza completa. Es particularmente popular en mercados donde los productos de "session strength" son apreciados. La producción requiere control cuidadoso de la fermentación o técnicas de dilución precisas. Puede apelar a consumidores que buscan el carácter de bebida fermentada con consumo responsable de alcohol. Algunos países tienen categorías regulatorias específicas para bebidas de bajo alcohol. Los perrys de bajo alcohol presentan desafíos únicos debido a las características naturales de las peras y su dificultad para clarificar.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar si es sidra o perry. DEBEN especificar el método utilizado para lograr el bajo contenido alcohólico. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. PUEDEN especificar variedades de manzana o pera utilizadas.

Variedades: Para sidras: Mismas que Common Cider tradicional. Para perrys: Peras de mesa como Bartlett, Anjou, Bosc, o variedades patrimoniales para perry.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.040 – 1.060

ABV: 0.5 – 3.0%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.005 – 1.020

Dulzor: Cualquier nivel permitido

permitido

Ejemplos Comerciales: Session-strength ciders, Low alcohol craft ciders, Low alcohol perry varieties

C5G. Probiotic Enhanced Cider (Sidra con Probióticos)

Impresión General: Una sidra base complementada con cultivos probióticos vivos que proporcionan beneficios potenciales para la salud digestiva mientras mantienen un perfil de sabor agradable y equilibrado.

Aroma y Sabor: El carácter de manzana base debe permanecer prominente y reconocible. Los cultivos probióticos pueden contribuir con notas ligeras a moderadas que van desde ligeramente ácidas hasta sutilmente funky, pero nunca deben ser desagradables o dominar el perfil. Puede mostrar una acidez más compleja debido a los ácidos orgánicos producidos por las bacterias beneficiosas. El perfil debe ser limpio y refrescante, no excesivamente ácido o extraño. Algunas cepas pueden contribuir con notas sutiles similares al yogurt o kéfir, pero esto debe estar bien integrado.

Apariencia: Puede ser ligeramente turbia debido a los cultivos vivos en suspensión, lo cual es aceptable y esperado. Color típico de sidra, potencialmente influenciado por ingredientes adicionales utilizados para apoyar los cultivos probióticos. La carbonatación puede ser variable, incluyendo carbonatación natural de la actividad probiótica.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio. Puede tener una ligera efervescencia natural de la actividad continua de cultivos. La textura puede ser ligeramente más rica debido a polisacáridos producidos por algunas cepas probióticas. No debe ser viscosa o ropy.

Ingredientes: Sidra base elaborada con manzanas apropiadas. Cultivos probióticos específicos como Lactobacillus, Bifidobacterium, o otras cepas beneficiosas. Puede incluir prebióticos (fibras que alimentan los probióticos) como inulina, FOS, o fibras naturales de frutas. Azúcares residuales o añadidos pueden ser necesarios para mantener la viabilidad de los cultivos. Técnicas de fermentación controlada para equilibrar la actividad probiótica con el perfil de sabor deseado.

Comentarios: Los probióticos deben estar vivos y viables al momento del consumo, lo que presenta desafíos únicos de producción y almacenamiento. La refrigeración puede ser necesaria para mantener la viabilidad de los cultivos. El recuento de CFU (unidades formadoras de colonias) debe ser suficiente para beneficios potenciales de salud. La interacción entre levaduras de sidra y bacterias probióticas debe ser cuidadosamente manejada. Algunos mercados tienen regulaciones específicas sobre afirmaciones de salud para productos probióticos.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar qué cultivos probióticos se utilizaron y el recuento aproximado de CFU. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. DEBEN declarar cualquier prebiótico añadido. DEBEN declarar alérgenos potenciales.

Variedades: Cualquier variedad apropiada para sidra, a menudo variedades con azúcares residuales naturales

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.065

ABV: 0.0 – 8.0%

Carbonatación: Variable, a menudo

FG: 1.005 – 1.025

Dulzor: Típicamente semi-dulce a dulce para apoyar cultivos naturalmente carbonatada

Ejemplos Comerciales: Kombucha-cider hybrids, Probiotic enhanced craft ciders

C5H. Vitamin/Mineral Fortified Cider (Sidra Fortificada con Vitaminas/Minerales)

Impresión General: Una sidra nutricionalmente enriquecida que mantiene el carácter y disfrute de la sidra tradicional mientras proporciona beneficios nutricionales adicionales a través de vitaminas, minerales, o antioxidantes añadidos.

Aroma y Sabor: El carácter de manzana debe permanecer dominante y atractivo. Las vitaminas y minerales añadidos idealmente no deben ser perceptibles en el sabor, o si lo son, deben estar bien integrados sin crear notas medicinales, metálicas, o desagradables. Algunas vitaminas pueden contribuir con ligeros sabores (como vitamina C añadiendo acidez), pero esto debe complementar el perfil general. Los antioxidantes como extractos de superfrutas pueden añadir complejidad frutal adicional que debe ser armoniosa.

Apariencia: Color puede variar según los ingredientes añadidos. Vitaminas como beta-caroteno pueden añadir tonos dorados, mientras que antioxidantes de bayas pueden contribuir con matices rojizos. Debe permanecer clara a brillante a menos que la turbidez sea inherente a los ingredientes funcionales añadidos.

Sensación en Boca: Cuerpo típico de la sidra base. Los minerales no deben crear sensaciones metálicas o ásperas desagradables. Algunos suplementos pueden afectar ligeramente la textura, pero esto debe mantenerse mínimo.

Ingredientes: Sidra base elaborada con variedades apropiadas de manzana. Vitaminas añadidas pueden incluir C, vitaminas B, D, E, o mezclas multivitaminicas. Minerales pueden incluir calcio, magnesio, zinc, hierro, o mezclas de electrolitos. Antioxidantes pueden derivar de extractos de superfrutas, té verde, o compuestos purificados. La forma de los suplementos (naturales vs sintéticos) puede afectar el sabor y la estabilidad.

Comentarios: La fortificación debe ser funcional y proporcionar niveles significativos de nutrientes, no meramente simbólica. La estabilidad de las vitaminas puede ser desafiante en un ambiente de sidra fermentada, particularmente con exposición a luz y variaciones de pH. Algunas vitaminas pueden interactuar con otros componentes de la sidra, afectando el sabor o la apariencia con el tiempo. Las regulaciones varían por país respecto a afirmaciones nutricionales y niveles de fortificación permitidos.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar qué vitaminas/minerales se añadieron y en qué cantidades. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. PUEDEN especificar la fuente de los nutrientes (natural vs sintética). DEBEN declarar alérgenos potenciales.

Variedades: Cualquier variedad apropiada para sidra, a menudo seleccionada para complementar los nutrientes añadidos

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.070

Dulzor: Cualquier nivel, a menudo ajustado para enmascarar sabores de suplementos

Carbonatación: Cualquier nivel permitido

FG: 1.000 – 1.020

ABV: 0.0 – 8.0%

Ejemplos Comerciales: Vitamin-enhanced ciders, Electrolyte ciders, Antioxidant-rich ciders

C5I. Adaptogen Infused Cider (Sidra con Adaptógenos)

Impresión General: Una sidra innovadora infundada con hierbas adaptogénicas tradicionales que se cree ayudan al cuerpo a manejar el estrés y promover el bienestar general, mientras mantiene un perfil de sabor placentero y equilibrado.

Aroma y Sabor: Balance cuidadoso entre el carácter fundamental de manzana y los adaptógenos añadidos. Los adaptógenos deben ser perceptibles pero complementarios, contribuyendo con complejidad sin volverse medicinales o dominantes. Ashwagandha puede añadir notas terrosas sutiles; ginseng puede contribuir con un ligero amargor herbal;

cúrcuma puede añadir notas cálidas y especiadas. La integración debe ser armoniosa, creando un perfil único pero bebible. Cualquier amargor de hierbas debe ser equilibrado con el dulzor apropiado o acidez.

Apariencia: Color puede variar significativamente según los adaptógenos utilizados. Cúrcuma puede crear tonos dorados profundos; hierbas verdes pueden añadir matices verdosos; raíces pueden contribuir con tonos más oscuros. La claridad puede verse afectada por material herbal, pero turbidez excesiva debe evitarse.

Sensación en Boca: Los adaptógenos pueden contribuir con taninos ligeros, astringencia, o complejidad textural. Algunas hierbas pueden crear una sensación de calentamiento o enfriamiento. La textura general debe permanecer agradable y no áspera o medicinal.

Ingredientes: Sidra base con variedades apropiadas de manzana. Adaptógenos pueden incluir ashwagandha, ginseng (americano, asiático, siberiano), rhodiola, schisandra, cúrcuma, holy basil, reishi, cordyceps, u otras hierbas reconocidas. Los adaptógenos pueden añadirse como extractos, tinturas, té concentrados, o material herbal crudo. Técnicas de extracción pueden incluir infusión en frío, extracción con alcohol, o decocción.

Comentarios: Los adaptógenos son una categoría de hierbas con una larga historia en medicina tradicional, particularmente en sistemas Ayurvédicos y de Medicina Tradicional China. La dosificación debe ser apropiada para consumo como bebida, no como suplemento concentrado. La extracción de sabores puede requerir técnicas especializadas para minimizar amargor mientras se maximiza la funcionalidad percibida. Las regulaciones sobre afirmaciones de salud varían ampliamente y deben ser consideradas.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar qué adaptógenos se utilizaron y método de incorporación. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. DEBEN declarar alérgenos potenciales e interacciones conocidas con medicamentos. PUEDEN especificar concentraciones o métodos de extracción.

Variedades: Cualquier variedad apropiada, a menudo seleccionada para complementar el perfil herbal

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.070

FG: 1.000 – 1.025

ABV: 0.0 – 8.0%

Dulzor: Variable, a menudo semi-
dulce para equilibrar hierbas

Carbonatación: Cualquier nivel
permitido

Ejemplos Comerciales: Adaptogenic beverages, Wellness ciders, Herbal-infused craft ciders

C5J. Other Functional Cider (Otras Sidras Funcionales)

Impresión General: Una categoría abierta para sidras con ingredientes funcionales innovadores no cubiertos en otras subcategorías, manteniendo el carácter reconocible de sidra mientras explora nuevas fronteras en bebidas funcionales.

Aroma y Sabor: El carácter de sidra debe permanecer la base reconocible, con ingredientes funcionales integrados de manera que complementen en lugar de competir con el perfil de manzana. Los ingredientes deben añadir complejidad interesante sin crear sabores desagradables, medicinales, o artificiales. El balance general debe resultar en una bebida placentera que sea atractiva tanto para entusiastas de la sidra como para consumidores interesados en bienestar.

Apariencia: Apropiada para los ingredientes declarados. Puede variar ampliamente en color y claridad dependiendo de los aditivos funcionales. La presentación debe permanecer atractiva y profesional.

Sensación en Boca: Refleja la sidra base modificada por los efectos de los ingredientes funcionales. La textura debe permanecer agradable sin ser viscosa, arenosa, o extraña a menos que sea inherente y aceptable para los ingredientes específicos utilizados.

Ingredientes: Sidra base con variedades apropiadas de manzana más ingredientes funcionales como colágeno (para salud de articulaciones/piel), fibra prebiótica (para salud digestiva), electrolitos (para hidratación), CBD (donde sea legal, para relajación), MCT oil (para energía), proteína vegetal, superalimentos en polvo, o extractos de hongos funcionales. La formulación debe considerar la estabilidad, solubilidad, y palatabilidad.

Comentarios: Esta subcategoría captura la naturaleza en evolución del mercado de bebidas funcionales. Los ejemplos pueden incluir sidras con colágeno para belleza/envejecimiento, sidras con fibra para salud digestiva, sidras con electrolitos para recuperación post-ejercicio, o sidras con CBD para relajación (donde sea legal). Los ingredientes funcionales deben ser seguros para consumo y apropiados para la población objetivo. Las afirmaciones regulatorias y de salud deben cumplir con leyes locales. La innovación es alentada, pero la funcionalidad debe ser significativa, no meramente de marketing.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todos los ingredientes funcionales utilizados y su propósito previsto. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. DEBEN declarar todos los alérgenos potenciales e interacciones conocidas. PUEDEN proporcionar información sobre concentraciones y métodos de incorporación.

Variedades: Cualquier variedad apropiada para sidra, seleccionada para complementar los ingredientes funcionales

Estadísticas Vitales:

OG: 1.040 – 1.080 (variable según ingredientes)

ABV: 0.0 – 8.0%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.000 – 1.030 (variable según ingredientes)

Dulzor: Variable, a menudo ajustado para enmascarar o complementar ingredientes funcionales

permitido

Ejemplos Comerciales: Collagen ciders, CBD ciders (where legal), Electrolyte recovery ciders, Superfood ciders