

COPA INTERNACIONAL DE FERMENTADOS

APÉNDICE NO OFICIAL GUÍA DE HIDROMIELES FUNCIONALES Y SIN ALCOHOL

Suplemento no oficial a la Guía de Estilos de Hidromieles BJCP 2015



Copyright © 2025, Patagonian Yeast.

Desarrollado como suplemento a la Guía de Estilos de Hidromieles BJCP 2015

Este apéndice adopta y extiende la metodología BJCP para hidromieles sin alcohol y funcionales. Las categorías M1-M4 se rigen por la Guía oficial BJCP 2015. Todos los otros derechos reservados.

Actualizaciones disponibles en www.copainternacionaldefermentados.com

Escrita por: Equipo Patagonian Yeast

2025 Contribuciones: Especialistas internacionales en hidromieles de Latinoamérica.

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

Tabla de Contenido

INTRODUCCIÓN A LA CATEGORÍA M5	3
RELACIÓN CON LA GUÍA BJCP 2015	3
HIDROMIELES SIN ALCOHOL Y FUNCIONALES	3
ESTILOS Y SUBCATEGORÍAS.....	3
USO DE LA CATEGORÍA M5.....	3
CATEGORIZACIÓN BÁSICA	3
ATRIBUTOS COMUNES DE TODOS LOS ESTILOS M5	3
FORMATO DE DESCRIPCIÓN DE SUBCATEGORÍAS	4
INSTRUCCIONES GENERALES DE ENTRADA PARA CATEGORÍA M5	4
M5. NON-ALCOHOLIC AND FUNCTIONAL MEADS (HIDROMIELES SIN ALCOHOL Y FUNCIONALES)	5
M5A. NON-ALCOHOLIC TRADITIONAL MEAD (HIDROMIEL TRADICIONAL SIN ALCOHOL).....	5
M5B. NON-ALCOHOLIC FRUIT MEAD (HIDROMIEL DE FRUTAS SIN ALCOHOL)	6
M5C. NON-ALCOHOLIC SPICED MEAD (HIDROMIEL ESPECIADA SIN ALCOHOL)	6
M5D. NON-ALCOHOLIC EXPERIMENTAL MEAD (HIDROMIEL EXPERIMENTAL SIN ALCOHOL).....	7
M5E. LOW ALCOHOL (SESSION) MEAD (HIDROMIEL DE BAJO ALCOHOL)	8
M5F. PROBIOTIC ENHANCED MEAD (HIDROMIEL CON PROBIÓTICOS).....	9
M5G. VITAMIN/MINERAL FORTIFIED MEAD (HIDROMIEL FORTIFICADA CON VITAMINAS/MINERALES)	9
M5H. ADAPTOGEN INFUSED MEAD (HIDROMIEL CON ADAPTÓGENOS).....	10
M5I. FUNCTIONAL HONEY MEAD (HIDROMIEL FUNCIONAL CON MIEL ESPECIALIZADA)	11
M5J. OTHER FUNCTIONAL MEAD (OTRAS HIDROMIELES FUNCIONALES).....	12

INTRODUCCIÓN A LA CATEGORÍA M5

RELACIÓN CON LA GUÍA BJCP 2015

Esta Categoría M5 fue desarrollada para complementar las categorías oficiales M1-M4 de la Guía de Estilos de Hidromieles BJCP 2015, 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 2015 antes de evaluar productos de la Categoría M5, ya que este apéndice asume conocimiento de las técnicas básicas de evaluación y terminología relacionada con hidromieles establecidas en dicha guía.

Hidromieles Sin Alcohol y Funcionales

La Categoría M5 de Hidromieles Sin Alcohol y Funcionales desarrollada por Patagonian Yeast representa un esfuerzo comprensivo para categorizar y describir los estilos emergentes de hidromieles 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 hidromiel, abordar la creciente demanda de alternativas funcionales que ofrezcan beneficios adicionales para la salud, describir productos innovadores que combinan tradición de elaboración de hidromieles 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 M5 utiliza un sistema de subcategorías que va desde M5A hasta M5J, abarcando desde hidromieles tradicionales sin alcohol hasta productos funcionales innovadores. Cada subcategoría tiene características distintivas pero todas mantienen el carácter fundamental de hidromiel como base reconocible.

Las subcategorías M5A-M5E se enfocan en versiones sin alcohol o de bajo alcohol de estilos tradicionales de hidromiel. Las subcategorías M5F-M5J abordan productos funcionales que incorporan ingredientes para beneficios específicos de salud y bienestar.

Uso de la Categoría M5

Esta categoría fue diseñada principalmente para competencias de hidromieles, 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 M5 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 M5 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.).

Los hidromieles sin alcohol (0.0-0.5% ABV), hidromieles de bajo alcohol (0.5-3.0% ABV), y hidromieles 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 M5

Se asume que los atributos descritos en esta sección deberían estar presentes en cada descripción de estilo M5, a menos que se indique lo contrario.

A menos que se indique explícitamente, se asume que todos los estilos M5 deben mantener un carácter de hidromiel reconocible como base fundamental, estar libres de defectos técnicos significativos, mostrar una integración armoniosa entre el hidromiel base y cualquier ingrediente añadido, y cumplir con regulaciones locales aplicables para productos sin alcohol o funcionales.

Todos los productos M5 deben mostrar un equilibrio apropiado entre acidez, taninos (si presentes), alcohol (en productos de bajo alcohol), dulzor residual y carácter de miel 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 M5:

- **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 miel 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 M5

DEBE especificar para todas las subcategorías:

- Nivel de carbonatación (Still, Pétillant, Sparkling)
- Nivel de dulzor (Dry, Semi-Sweet, Sweet)
- Todos los ingredientes funcionales utilizados con concentraciones cuando sea relevante
- Todos los alérgenos potenciales presentes
- Variedades de miel utilizadas y sus proporciones
- Estilo base de hidromiel (si aplicable)
- 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

M5. NON-ALCOHOLIC AND FUNCTIONAL MEADS (Hidromieles Sin Alcohol y Funcionales)

Los Hidromieles Sin Alcohol y Funcionales representan una categoría en crecimiento que abarca productos con contenido de alcohol muy bajo o nulo, así como hidromieles fortificados 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.

M5A. Non-Alcoholic Traditional Mead (Hidromiel Tradicional Sin Alcohol)

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

Aroma y Sabor: Carácter de miel notable y distintivo, que puede variar desde floral-delicado hasta más complejo y vinoso dependiendo de la variedad de miel utilizada. Debe mantener la complejidad derivada de la fermentación controlada sin sabores crudos de miel no fermentada. Los ésteres derivados de la miel pueden estar presentes pero no deben ser dominantes. La acidez debe ser equilibrada, proporcionando frescura sin ser penetrante. 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 con un retrogusto distintivo de miel.

Apariencia: Clara a brillante, sin turbidez visible. Color desde paja muy pálido hasta ámbar dorado, dependiendo de la variedad de miel utilizada. Mieles más oscuras pueden producir tonos más profundos. La carbonatación, si está presente, debe formar una espuma ligera que se disipa rápidamente.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio-ligero, con una textura suave característica de la miel. La carbonatación puede variar desde quieta hasta espumosa, pero debe complementar el perfil general. No debe haber calor alcohólico perceptible. La textura debe reflejar la calidad de la miel utilizada, evitando sensaciones acuosas o artificiales.

Ingredientes: Miel de calidad superior como ingrediente primario, preferiblemente variedades con carácter distintivo. Las técnicas de desalcoholización pueden incluir destilación al vacío, ósmosis inversa, o detención temprana de la fermentación. Levaduras seleccionadas para perfiles específicos de sabor y mínima producción de alcohol. Nutrientes de levadura permitidos para fermentación saludable. Conservantes naturales permitidos para estabilidad.

Comentarios: La producción requiere técnicas especializadas para mantener el carácter de hidromiel 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. La calidad de la miel es fundamental para el éxito del producto final.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el método utilizado para lograr el bajo contenido alcohólico. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. DEBEN especificar variedades de miel utilizadas con porcentajes aproximados.

Variedades: Cualquier variedad de miel apropiada, desde mieles florales ligeras hasta variedades más robustas y complejas.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.040 – 1.065

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.005 – 1.025

Dulzor: Cualquier nivel permitido

permitido

Ejemplos Comerciales: Honey wine dealcoholized varieties, Non-alcoholic craft meads, Premium honey beverages

M5B. Non-Alcoholic Fruit Mead (Hidromiel de Frutas Sin Alcohol)

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

Aroma y Sabor: El carácter de miel debe permanecer reconocible y formar la base del perfil de sabor, pero puede ser más sutil que en versiones tradicionales. 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 hueso (durazno, ciruela) tienden a integrarse suavemente; bayas pueden ser más pronunciadas; frutas cítricas añaden acidez brillante. El balance entre la miel, acidez natural y la fruta añadida debe crear un perfil coherente y armonioso.

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 y miel utilizadas. Debe ser clara a brillante sin turbidez de frutas sin procesar. Las frutas rojas deben proporcionar colores rojizos a púrpuras naturales, no tonos artificiales.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, influenciado tanto por el hidromiel base como por las frutas añadidas. Algunas frutas pueden contribuir con acidez adicional (cítricos, bayas ácidas) o taninos ligeros (uvas, algunas frutas de hueso). La textura debe ser limpia sin residuos de pulpa perceptibles, pero puede tener más complejidad que un hidromiel tradicional sin alcohol.

Ingredientes: Hidromiel base sin alcohol como en M5A, 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. La selección de frutas debe complementar la variedad de miel utilizada. Conservantes pueden ser necesarios para prevenir refermentación de azúcares de fruta.

Comentarios: Típicamente elaborada desde al menos 51% miel como fuente de azúcares fermentables, pero este valor no necesita ser declarado. El producto final debe mantener un carácter de hidromiel reconocible. La descripción de los ingredientes es información crítica para los jueces. La estabilidad puede ser más desafiante que los hidromieles sin fruta debido a azúcares adicionales y nutrientes de la fruta añadida. Algunas combinaciones exitosas incluyen miel-manzana, miel-berry, miel-stone fruit.

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

Variedades: Cualquier variedad de miel apropiada para el hidromiel base, más frutas complementarias que realcen el perfil de miel.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.050 – 1.075

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.005 – 1.030

Dulzor: Cualquier nivel permitido

permitido

Ejemplos Comerciales: Non-alcoholic fruit mead blends, Premium dealcoholized melomels, Artisan honey-fruit beverages

M5C. Non-Alcoholic Spiced Mead (Hidromiel Especiada Sin Alcohol)

Impresión General: Una integración placentera de hidromiel y especias, hierbas, o botánicos añadidos. El carácter de miel debe combinarse con los botánicos para dar un resultado equilibrado sin alcohol significativo, creando un perfil complejo pero armonioso.

Aroma y Sabor: El carácter de miel 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. Las hierbas utilizadas deben tener un carácter fresco y bien integrado, no una calidad vegetal excesiva. Algunas especias son más fuertes que otras y deben ser dosificadas apropiadamente. La oxidación de los ingredientes especiales o del hidromiel base es una falta. El perfil general debe ser armonioso, bebible y distintivo.

Apariencia: Clara a brillante, apropiada para el estilo base. Color apropiado para los botánicos añadidos y el tipo de miel utilizada. La claridad puede verse afectada por material herbal, pero la turbidez excesiva debe evitarse. Algunos botánicos pueden contribuir con color natural al producto final.

Sensación en Boca: Refleja el estilo base. El hidromiel 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 ligero, acidez, efectos de calentamiento o enfriamiento, u otras sensaciones táctiles que deben estar bien integradas.

Ingredientes: Hidromiel base sin alcohol más cualquier combinación de especias, hierbas, o vegetales apropiados. Los botánicos pueden añadirse como extractos, tinturas, tés, o material crudo. Técnicas de extracción pueden incluir infusión en frío, maceración, decocción, o extracción durante la fermentación. La selección de especias debe complementar la variedad de miel utilizada.

Comentarios: El producto final debe mantener un carácter de hidromiel reconocible como base fundamental. Los hidromieles especiados tradicionalmente se conocen como metheglin. La descripción de los ingredientes es información crítica para los jueces. Si se declaran ingredientes especiales, deben ser perceptibles pero no dominantes. La estabilidad puede requerir consideración especial con ciertos botánicos. Algunas combinaciones tradicionales incluyen canela, vainilla, jengibre, y mezclas de especias navideñas.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar todas las especias, hierbas o botánicos añadidos. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. DEBEN especificar método de desalcoholización. DEBEN especificar variedades de miel utilizadas. DEBEN declarar alérgenos potenciales.

Variedades: Cualquier variedad apropiada de miel, a menudo seleccionada para complementar el perfil de especias.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.070

ABV: 0.0 – 0.5%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.005 – 1.030

Dulzor: Cualquier nivel permitido

permitido

Ejemplos Comerciales: Non-alcoholic spiced meads, Dealcoholized metheglin varieties, Herbal honey beverages

M5D. Non-Alcoholic Experimental Mead (Hidromiel Experimental Sin Alcohol)

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

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

Apariencia: Clara a brillante, apropiada para el estilo base e ingredientes experimentales. El color debe reflejar los ingredientes utilizados y puede variar ampliamente dependiendo de los componentes experimentales. La presentación debe permanecer atractiva y profesional, sin turbidez excesiva a menos que sea inherente a los ingredientes utilizados.

Sensación en Boca: Refleja el estilo base, pero también puede mostrar características tánicas, astringentes, efervescentes, de cuerpo variable, u otras según determinado por los ingredientes o procesos experimentales declarados. La textura debe permanecer agradable y apropiada para el concepto experimental.

Ingredientes: Hidromiel 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 otros fermentables naturales, maduración en madera, uso de mieles exóticas, técnicas innovadoras de producción, o combinaciones únicas de ingredientes funcionales.

Comentarios: Algunos ejemplos que encajan en esta categoría incluyen: hidromieles sin alcohol con otros fermentables añadidos (maple, agave), hidromieles sin alcohol con carácter de madera significativo, hidromieles sin alcohol que imitan estilos de ice mead, hidromieles sin alcohol con especias y frutas, híbridos únicos con otros fermentados, o hidromieles 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 hidromiel.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar los ingredientes o procesos que hacen la entrada un hidromiel 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 experimental. DEBEN declarar alérgenos potenciales y cualquier ingrediente inusual.

Variedades: Cualquier variedad apropiada de miel, dependiendo del concepto experimental.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.040 – 1.090 (variable según ingredientes)

FG: 1.000 – 1.035 (variable según ingredientes)

ABV: 0.0 – 0.5%

Dulzor: Variable según concepto

Carbonatación: Cualquier nivel permitido

Ejemplos Comerciales: Innovative non-alcoholic meads, Experimental dealcoholized honey products, Artisan honey-based beverages

M5E. Low Alcohol (Session) Mead (Hidromiel de Bajo Alcohol)

Impresión General: Un hidromiel con carácter alcohólico mínimo pero perceptible que mantiene las características tradicionales de la bebida fermentada de miel. Ofrece una experiencia más completa que las opciones completamente sin alcohol mientras permanece en el rango de bajo alcohol, también conocida como “session mead” o hydromel.

Aroma y Sabor: Carácter de miel bien desarrollado que puede mostrar la complejidad de la fermentación. El perfil aromático debe reflejar la variedad de miel utilizada, desde floral y delicado hasta robusto y complejo. Los ésteres pueden estar presentes y contribuir a la percepción frutal sin ser dominantes. Puede mostrar un ligero carácter de levadura que añade profundidad y complejidad. El perfil de fermentación debe ser limpio sin notas rústicas excesivas. La acidez debe ser equilibrada, proporcionando estructura sin dominar. El alcohol debe ser sutil, añadiendo cuerpo y complejidad sin calor perceptible.

Apariencia: Clara a brillante con el color típico de hidromiel tradicional, desde paja hasta ámbar medio dependiendo de la variedad de miel utilizada. Mielles más oscuras pueden contribuir con tonos más profundos y ricos. La carbonatación puede crear una espuma ligera y transitoria. La claridad debe ser apropiada para el estilo, típicamente brillante.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio con una sensación más completa que las versiones completamente sin alcohol. Calor alcohólico mínimo o imperceptible que no debe dominar la experiencia. La carbonatación puede variar ampliamente pero debe complementar el perfil general. La textura debe reflejar la calidad de la miel utilizada, proporcionando una sensación suave y placentera.

Ingredientes: Variedades de miel apropiadas para hidromiel tradicional, preferiblemente de alta calidad. Técnicas de producción pueden incluir fermentación interrumpida temprano, dilución controlada post-fermentación, o mezcla de hidromielles fermentadas con miel fresca. Levaduras seleccionadas para perfiles específicos de sabor y atenuación controlada. Ajustes de acidez permitidos para balance. Nutrientes de levadura para fermentación saludable.

Comentarios: Este estilo llena el vacío entre bebidas completamente sin alcohol e hidromielles 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.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el método utilizado para lograr el bajo contenido alcohólico. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. DEBEN especificar variedades de miel utilizadas con porcentajes aproximados. PUEDEN especificar técnicas especiales de producción.

Variedades: Cualquier variedad apropiada de miel para hidromiel tradicional, desde florales ligeras hasta variedades más robustas.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.035 – 1.080

ABV: 0.5 – 3.0%

FG: 1.000 – 1.020

Dulzor: Cualquier nivel permitido

Carbonatación: Cualquier nivel

permitido

Ejemplos Comerciales: Session-strength meads, Low alcohol craft meads, Traditional hydromel varieties

M5F. Probiotic Enhanced Mead (Hidromiel con Probióticos)

Impresión General: Un hidromiel base complementada con cultivos probióticos vivos que proporcionan beneficios potenciales para la salud digestiva mientras mantienen un perfil de sabor agradable y equilibrado característico de la miel fermentada.

Aroma y Sabor: El carácter de miel base debe permanecer prominente y reconocible como elemento fundamental. 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 de miel. 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 con el carácter de miel.

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

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio que refleje tanto el hidromiel base como la actividad probiótica. 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, manteniendo una sensación agradable en boca.

Ingredientes: Hidromiel base elaborada con miel apropiada de alta calidad. Cultivos probióticos específicos como Lactobacillus, Bifidobacterium, o otras cepas beneficiosas reconocidas. Puede incluir prebióticos (fibras que alimentan los probióticos) como inulina, FOS, o fibras naturales. 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 según estándares reconocidos. La interacción entre levaduras de hidromiel 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 especificar variedades de miel utilizadas. DEBEN declarar alérgenos potenciales.

Variedades: Cualquier variedad apropiada de miel, a menudo variedades con azúcares residuales naturales para apoyar cultivos probióticos.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.070

ABV: 0.0 – 12.0%

Carbonatación: Variable, a menudo

FG: 1.005 – 1.030

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

Ejemplos Comerciales: Probiotic enhanced craft meads, Kombucha-mead hybrids, Functional honey beverages

M5G. Vitamin/Mineral Fortified Mead (Hidromiel Fortificada con Vitaminas/Minerales)

Impresión General: Un hidromiel nutricionalmente enriquecido que mantiene el carácter y disfrute de el hidromiel tradicional mientras proporciona beneficios nutricionales adicionales a través de vitaminas, minerales, o antioxidantes añadidos de manera armoniosa.

Aroma y Sabor: El carácter de miel debe permanecer dominante y atractivo como base fundamental del perfil. 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 de miel. Los antioxidantes como extractos de superfrutas pueden añadir complejidad frutal adicional que debe ser armoniosa con la miel base.

Apariencia: Color puede variar según los ingredientes añadidos y la variedad de miel utilizada. Vitaminas como betacaroteno pueden añadir tonos dorados más intensos, mientras que antioxidantes de bayas pueden contribuir con matices rojizos naturales. Debe permanecer clara a brillante a menos que la turbidez sea inherente a los ingredientes funcionales añadidos.

Sensación en Boca: Cuerpo típico del hidromiel base sin alteraciones significativas. Los minerales no deben crear sensaciones metálicas o ásperas desagradables. Algunos suplementos pueden afectar ligeramente la textura, pero esto debe mantenerse mínimo y no interferir con la experiencia placentera del hidromiel.

Ingredientes: Hidromiel base elaborada con variedades apropiadas de miel de alta calidad. 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, extractos de propóleos, 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 o de marketing. La estabilidad de las vitaminas puede ser desafiante en un ambiente de hidromiel fermentada, particularmente con exposición a luz y variaciones de pH. Algunas vitaminas pueden interactuar con otros componentes del hidromiel, 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 aproximadas. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. DEBEN especificar variedades de miel utilizadas. PUEDEN especificar la fuente de los nutrientes (natural vs sintética). DEBEN declarar alérgenos potenciales.

Variedades: Cualquier variedad apropiada de miel, a menudo seleccionada para complementar los nutrientes añadidos y proporcionar una base estable.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.075

FG: 1.000 – 1.025

ABV: 0.0 – 14.0%

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

Carbonatación: Cualquier nivel permitido

Ejemplos Comerciales: Vitamin-enhanced meads, Electrolyte honey beverages, Antioxidant-rich functional meads

M5H. Adaptogen Infused Mead (Hidromiel con Adaptógenos)

Impresión General: Un hidromiel innovador infusionado 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 basado en miel de calidad.

Aroma y Sabor: Balance cuidadoso entre el carácter fundamental de miel 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 balanceado; cúrcuma puede añadir notas cálidas y especiadas; reishi puede aportar características terrosas. La integración debe ser armoniosa, creando un perfil único pero bebible. Cualquier amargor de hierbas debe ser equilibrado con el dulzor apropiado o acidez natural.

Apariencia: Color puede variar significativamente según los adaptógenos utilizados y la variedad de miel base. Cúrcuma puede crear tonos dorados profundos; hierbas verdes pueden añadir matices verdosos sutiles; raíces pueden contribuir con tonos más oscuros; hongos pueden dar coloraciones terrosas. La claridad puede verse afectada por material herbal, pero turbidez excesiva debe evitarse.

Sensación en Boca: Los adaptógenos pueden contribuir con taninos ligeros, astringencia natural, o complejidad textural que enriquezca la experiencia. Algunas hierbas pueden crear una sensación de calentamiento o enfriamiento sutil. La textura general debe permanecer agradable y no áspera o medicinal, manteniendo el carácter suave característico de la miel.

Ingredientes: Hidromiel base con variedades apropiadas de miel de alta calidad. Adaptógenos pueden incluir ashwagandha, ginseng (americano, asiático, siberiano), rhodiola, schisandra, cúrcuma, holy basil, reishi, cordyceps, goji berries, u otras hierbas reconocidas por sus propiedades adaptogénicas. Los adaptógenos pueden añadirse como extractos estandarizados,

tinturas, tés concentrados, o material herbal crudo. Técnicas de extracción pueden incluir infusión en frío, extracción con alcohol, decocción, o maceración.

Comentarios: Los adaptógenos son una categoría de hierbas con una larga historia en medicina tradicional, particularmente en sistemas Ayurvédicos, de Medicina Tradicional China, y herbolaria nativa americana. La dosificación debe ser apropiada para consumo como bebida funcional, 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 especificar variedades de miel utilizadas. DEBEN declarar alérgenos potenciales e interacciones conocidas con medicamentos. PUEDEN especificar concentraciones o métodos de extracción.

Variedades: Cualquier variedad apropiada de miel, a menudo seleccionada para complementar el perfil herbal y proporcionar una base armoniosa.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.075

ABV: 0.0 – 14.0%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.000 – 1.030

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

Ejemplos Comerciales: Adaptogenic beverages, Wellness meads, Herbal-infused craft honey wines

M5I. Functional Honey Mead (Hidromiel Funcional con Miel Especializada)

Impresión General: Un hidromiel que destaca las propiedades funcionales inherentes de mieles especializadas (manuka, buckwheat, tulsí) o mieles enriquecidas con propóleos, polen, jalea real u otros productos de la colmena, creando una bebida que celebra y amplifica los beneficios naturales de los productos apícolas.

Aroma y Sabor: El carácter de la miel especializada debe ser prominente y distintivo, mostrando las características únicas de la variedad utilizada. Mieles como manuka pueden aportar notas medicinales ligeras; buckwheat puede contribuir con características robustas y terrosas; mieles de hierbas pueden añadir complejidad aromática. Los productos apícolas adicionales deben integrarse armoniosamente: propóleos puede añadir notas resinosas; polen puede contribuir con textura y sabores florales; jalea real puede aportar una riqueza sutil. El perfil debe ser complejo pero equilibrado, evitando sabores medicinales dominantes.

Apariencia: Color refleja la miel especializada utilizada, que puede variar desde ámbar claro hasta tonos muy oscuros dependiendo de la variedad. Mieles como buckwheat producen colores más oscuros, mientras que mieles especializadas pueden tener tonalidades únicas. Puede mostrar ligera turbidez si se incluye polen o propóleos sin filtrar, lo cual es aceptable y hasta deseable en este estilo.

Sensación en Boca: Cuerpo puede ser más completo que hidromieles tradicionales debido a los componentes adicionales de productos apícolas. El polen puede contribuir con una ligera textura granulosa que añade interés. Propóleos puede aportar una ligera astringencia balanceada. La jalea real puede enriquecer la textura general. La sensación debe ser rica pero no pesada.

Ingredientes: Mieles especializadas como manuka (con factor UMF declarado), buckwheat, tupelo, basswood, mieles de hierbas específicas, o mieles crudas no procesadas. Productos apícolas adicionales como propóleos, polen de abeja, jalea real, o cera de abeja (en cantidades mínimas). Técnicas de procesamiento mínimo para preservar las propiedades funcionales de los ingredientes. Fermentación puede ser controlada para preservar componentes sensibles.

Comentarios: Este estilo celebra los beneficios potenciales para la salud de productos apícolas especializados. Mieles como manuka son reconocidas por sus propiedades antibacterianas; propóleos por sus características antimicrobianas; polen por su perfil nutricional; jalea real por sus propiedades únicas. La funcionalidad debe ser inherente a los ingredientes, no añadida artificialmente. Las afirmaciones de salud deben cumplir con regulaciones locales. El costo de ingredientes especializados puede resultar en productos premium.

Instrucciones de Entrada: Los participantes DEBEN especificar el tipo y origen de miel especializada utilizada. DEBEN especificar todos los productos apícolas añadidos con cantidades aproximadas. DEBEN especificar niveles de carbonatación y dulzor. PUEDEN especificar grados de actividad (como UMF para manuka). DEBEN declarar alérgenos potenciales relacionados con productos apícolas.

Variedades: Mieles especializadas como manuka, buckwheat, tupelo, basswood, mieles de hierbas específicas, o mieles monovarietales con propiedades únicas.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.050 – 1.080

ABV: 0.0 – 16.0%

Carbonatación: Cualquier nivel

FG: 1.005 – 1.030

Dulzor: Variable, a menudo para resaltar características de miel

permitido

Ejemplos Comerciales: Manuka honey meads, Propolis-enhanced meads, Raw honey functional beverages

M5J. Other Functional Mead (Otras Hidromieles Funcionales)

Impresión General: Una categoría abierta para hidromieles con ingredientes funcionales innovadores no cubiertos en otras subcategorías, manteniendo el carácter reconocible de hidromiel mientras explora nuevas fronteras en bebidas funcionales basadas en miel y sus sinergias con otros ingredientes beneficiosos.

Aroma y Sabor: El carácter de hidromiel debe permanecer la base reconocible, con ingredientes funcionales integrados de manera que complementen en lugar de competir con el perfil de miel. 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 hidromieles como para consumidores interesados en bienestar y funcionalidad.

Apariencia: Apropia para los ingredientes declarados y la variedad de miel utilizada. Puede variar ampliamente en color y claridad dependiendo de los aditivos funcionales específicos. La presentación debe permanecer atractiva y profesional, reflejando la calidad de los ingredientes utilizados.

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

Ingredientes: Hidromiel base con variedades apropiadas de miel 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, extractos de hongos funcionales, omega-3, o enzimas digestivas. La formulación debe considerar la estabilidad, solubilidad, y palatabilidad de todos los componentes.

Comentarios: Esta subcategoría captura la naturaleza en evolución del mercado de bebidas funcionales basadas en miel. Los ejemplos pueden incluir hidromieles con colágeno para belleza/envejecimiento, hidromieles con fibra para salud digestiva, hidromieles con electrolitos para recuperación post-ejercicio, hidromieles con CBD para relajación (donde sea legal), o hidromieles con superalimentos para nutrición general. 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 especificar variedades de miel utilizadas. DEBEN declarar todos los alérgenos potenciales e interacciones conocidas. PUEDEN proporcionar información sobre concentraciones y métodos de incorporación.

Variedades: Cualquier variedad apropiada de miel, seleccionada para complementar los ingredientes funcionales y proporcionar una base armoniosa.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.040 – 1.085

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

Carbonatación: Cualquier nivel permitido

FG: 1.000 – 1.035

ABV: 0.0 – 14.0%

Ejemplos Comerciales: Collagen meads, CBD honey wines (where legal), Electrolyte recovery meads, Superfood honey beverages