



Regulamento 2ª Copa Brasileira de Lúpulos

Objetivo da Copa Brasileira de Lúpulos

O concurso tem como premissa incentivar a cultura e promover o consumo do lúpulo cultivado em solo brasileiro, por meio de um evento competitivo e amistoso que almeja aproximar os produtores e consumidores de lúpulo.

Por um lado, o concurso abre um espaço para estimular o aperfeiçoamento técnico dos cultivadores através do compartilhamento dos resultados fornecidos pelo concurso, e da possibilidade de contar com um evento específico para discutir métodos de melhoria de manejo e beneficiamento.

Por outro lado, a divulgação da qualidade dos lúpulos cultivados em território nacional por meio da análise de Ácido alfa (principal classe de compostos contribuinte do amargor da cerveja) e qualidade sensorial dos óleos essenciais (responsáveis pelo aroma característico do lúpulo) permitirão mostrar para o mundo o potencial desta cultura em território brasileiro.

1 - Quem pode participar?

1.1 – A inscrição é aberta a todos que possuem no **mínimo** os seguintes itens:

- a) Mínimo de 0,02 hectares (200 m²) do mesmo cultivar;
ou
- b) Mínimo de 50 plantas do mesmo cultivar;

1.2 – Produtores de outros países que obedeçam aos requisitos do item 1.1.

2 – Amostras aceitas para participar do concurso

2.1 – O cultivador (participante) poderá inscrever 1 (uma) amostra de lúpulo de cada cultivar colhida dentro do período de 03/2022 até 04/2023, não havendo limite para o número de cultivares inscritas.

2.2 – É dever do cultivador enviar 100 gramas de lúpulo seco no **formato pellet** (com umidade de 7 a 12%) de cada cultivar inscrito.

2.3 – Fica a critério do cultivador decidir a forma de embalagem e envio das amostras.

2.4 – O cultivador deve enviar as suas amostras com o **formulário para envio das amostras** de lúpulo preenchido (baixar direto no site ou anexo 1)

2.5 - A fazenda ou cultivador poderá se inscrever com as variedades registradas no MAPA (Anexo 2).

2.6 – As amostras enviadas e que não estiverem registradas no MAPA (anexo 1) serão classificadas na categoria experimental.

3 – Recepção das amostras

3.1 – A organização do concurso fará a verificação e condicionamento das amostras enviadas. As amostras serão mantidas a -18 ° C, ao abrigo da luz até o momento da análise de alfa ácidos e análise sensorial.

4 – Envio das amostras

4.1 – As amostras deverão ser enviadas após o pagamento da taxa de inscrição e preenchimento da ficha de envio.

4.2 - O recebimento das amostras será entre 01/02/2023 - 28/04/2023

4.3 – O prazo final para inscrições e **recebimento** das amostras terá data limite de 28/04/2023.

4.4 - O método de envio, cumprimento do prazo de entrega e estado das amostras no momento do recebimento no local designado por este edital são de total responsabilidade do participante.

4.5 - A organização não se responsabilizará por embalagens extraviadas e/ou danificadas no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

4.6 – As amostras enviadas com despesas a serem cobradas na entrega não serão aceitas.

5 – Inscrições

5.1 – As inscrições deverão ser feitas no prazo estipulado no item 4.2 deste edital, seguindo as recomendações contidas no site www.copadolupulo.com (disponível a partir de 01/11/22)

5.2 – A taxa de inscrição é de R\$350,00 por amostra.

5.3 – Com o intuito de fomentar a cadeia produtiva de lúpulo, o cultivador ou fazenda que inscrever 6 amostras ganhará uma amostra de brinde. Ou seja, inscrevendo 6 amostras, irá pagar apenas 5.

5.4 - O pagamento da taxa de inscrição pode ser feito por transferência bancária, pix ou boleto bancário.

6 – Critérios

6.1 – A atribuição das notas para selecionar o campeão de cada categoria funcionará da seguinte forma:

- a) **Nota técnica - amargor:** a nota técnica será composta pela quantidade de ácido alfa (quanto mais ácido alfa, maiores são as chances de ganhar). A amostra com maior teor de alfa ácidos será usada para normalizar as quantidades de alfa ácidos e transformar em uma nota de 0 a 10.
- b) **Nota sensorial - aroma:** O painel sensorial profissional atribuirá uma nota de 0 a 10 para cada lúpulo, baseado apenas nas percepções de aroma. Será obtida uma média dos valores atribuídos por cada membro do Júri.



- c) **Nota final:** Será composta pela soma da nota técnica com a nota de aroma, obtendo um número de 0 a 20. Desta forma a amostra que obtiver a nota mais próxima do 20 levará o ouro, segunda colocada prata e terceira bronze.

6.2 – Os juízes não terão acesso ao nome da fazenda ou cultivar do lúpulo, apenas o código da amostra.

6.3 – As cultivares que não obtiverem 3 inscritos, serão destinadas a uma avaliação das características físico-químicas comparando com variedades internacionais e nacionais. Por exemplo, caso apenas 2 amostras de Triumph sejam inscritas, será feita uma comparação com os parâmetros históricos (internacionais e nacionais, se disponíveis de acordo com a sequência estabelecida no anexo 3).

6.4 - Premiação para a melhor fazenda de lúpulo:

Será atribuída pontuação para cada variedade premiada, sendo distribuída da seguinte forma:

- Primeiro colocado: 5 pontos.
- Segundo colocado: 3 pontos.
- Terceiro colocado: 1 ponto.

7 – Júri

7.1 – Para o critério Amargor será feita a análise de ácido alfa de acordo com a metodologia analítica American Society of Brewing Chemists (ASBC) Hops 6. α -and β -Acids in Hops and Hop Pellets.

7.2 - Para o critério de Aroma será feita a avaliação sensorial dos lúpulos. O Júri será composto por 12 a 15 representantes de cervejarias, experientes na aplicação de lúpulos. A exposição dos lúpulos para análise sensorial será de no máximo 3 horas, ou seja, se a organização deixar os lúpulos a disposição para análise sensorial por 6 horas durante o dia do concurso, depois de 3 horas será trocada a amostra a ser analisada, para evitar evaporação ou oxidação das amostras de lúpulo que possam comprometer a análise sensorial.

7.3 – No critério Aroma, os juízes que farão a análise sensorial deverão atribuir uma nota de 0 a 10 para a amostra que está sendo analisada (preenchendo uma ficha que estará ao lado da amostra de lúpulo). Será obrigatório escrever as considerações gerais sobre o lúpulo.

7.4 – Os juízes e demais voluntários que participarão do concurso não poderão avaliar o sensorial do lúpulo se estiverem embriagados, evitar fumar no mínimo 1 hora antes da avaliação, evitar perfumes ou colônias bem como pós-barba.

8 – Julgamento

8.1 – O julgamento sensorial das amostras de lúpulo está previsto para acontecer nos dias 17 e 18 de maio de 2023.



8.2 – Todas as amostras serão avaliadas em prova cega, sem o conhecimento da procedência das amostras por parte dos juízes e auxiliares.

9 – Resultados e premiações

9.1 – A divulgação oficial dos resultados do concurso ocorrerá de forma presencial em uma cerimônia de premiação, com transmissão síncrona via instagram.

9.2 – O prêmio para cada cultivar será na forma de um troféu para o primeiro colocado e medalha para segundo e terceiro colocado, acompanhado por um selo correspondente a sua colocação.

9.3 – O prêmio para melhor fazenda, a que obtiver maior pontuação de acordo com o item 6.4 será na forma de um troféu acompanhado por um selo de melhor fazenda de lúpulos do Brasil de 2023.

9.4 – A organização não se responsabiliza pelo custo do envio do prêmio ao ganhador.

Dúvidas?

Entre em contato com a organização

Duan Ceola 47984736089

Aureliano Meirelles 19993240455

Manuel Barrales 19987044991

Anexo 1

Formulário para envio das amostras



**COPA
BRASILEIRA
DE LÚPULOS**

Produtor	
Fazenda/Cidade	
Telefone para contato	
E-mail principal	
Variedades inscritas	
Data da colheita/processamento	

ATENÇÃO: ENVIAR ESTE FORMULÁRIO JUNTO COM AS AMOSTRAS A SEREM ANALISADAS.

ENDEREÇO DE ENTREGA

LIB/UNICAMP - SALA 14 - Rua Daniel Hogan, 434, Cidade Universitária Zeferino Vaz, Barão Geraldo, CEP: 13083-836, Campinas/SP. A/C Aureliano Meirelles - (19) 99324-0455

Anexo 2

Cultivares registradas no RNC/MAPA até setembro de 2022



**COPA
BRASILEIRA
DE LÚPULOS**

AlphaAroma,	H7 Leonés,	Saazer,
Brazilinsky,	Magnum,	Smooth Cone,
Brewers Gold,	Mitterlfrüh,	Sorachi Ace,
Bullion,	Tradition,	Southern Brewer,
Cascade,	Hersbrucker,	Southern Cross,
Centennial,	Mantiqueira,	Spalter Select,
Chinook,	Mapuche,	Sterling, Sunbeam,
Cluster,	Mount Hood,	Tahoma,
Columbus,	Neo1,	Teamaker,
Comet,	Northern Brewer,	Tettnanger,
Crystal,	Nugget,	Triple Pearl,
Dr Rudi,	Pacific Gem,	Triumph,
East Kent Goldings,	Perle,	Willamette,
Fuggle,	Pocket Talisman,	Yakima Gold,
Galena,	Polaris,	Zeus.
Golding,	Saaz,	

Anexo 3

Sequência de comparação de cultivares que não atingiram 3 amostras.

- 1° - Usar a média histórica disponível local.
- 2° - No caso de não ter histórico suficiente, comparar com informação bibliográfica relevante (média dos valores informados nos catálogos dos diferentes fornecedores)
- 3° - No caso de não existir suficiente informação de catálogo, adquirir uma amostra e analisar para comparar.

Critério para premiação em casos de cultivares com menos de 3 amostras: superior a catálogo ou até 10% menor ouro, entre 10,01 e 20% menor prata, entre 20,01 e 30% menor bronze, de 30,01 e superior, não recebe medalha.