



GUIA OFICIAL PARA PRODUTORES

Guia de envio de amostras

Sidra · Hidromel · Kombucha

BOAS-VINDAS

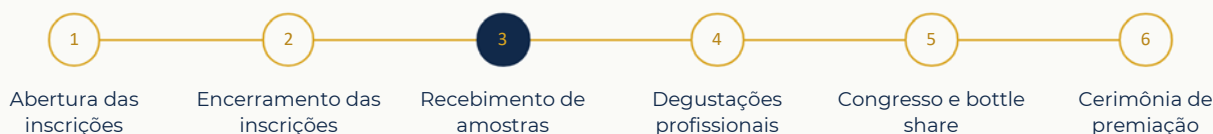
Seu fermentado, avaliado nas melhores condições

Cada amostra que chega ao European Ferment Masters representa meses de trabalho, uma técnica e uma identidade própria. Este guia reúne os critérios necessários para que esse trabalho chegue à mesa de avaliação tal como saiu da sua fábrica.

Um processo de envio bem executado permite que o painel internacional de jurados avalie cada produto com o rigor técnico que ele merece, sem variáveis alheias à sua qualidade. Convidamos você a revisar cada etapa com atenção antes de preparar seu envio e a planejá-lo com a antecedência necessária.

CICLO DE CADA EDIÇÃO

Etapas da competição



CALENDÁRIO VIGENTE

As datas de cada edição são publicadas em fermentmasters.com e em [@fermentmasters](https://twitter.com/fermentmasters). O recebimento de amostras termina antes do início das degustações profissionais, por isso recomendamos despachar com folga em relação aos prazos de trânsito do seu país.

O PROCESSO EM QUATRO PASSOS

Da sua fábrica à mesa de avaliação

01	02	03	04
Inscrição e etiquetagem	Quantidade e apresentação	Embalagem e envio	Confirmação de recebimento
Registro de cada amostra, pagamento e etiquetas com código único	Quatro unidades idênticas por inscrição, todas identificadas	Proteção individual e entrega em um centro oficial	Verificação, identificação e custódia até as degustações

01

PASSO UM

Inscrição e etiquetagem

A

Inscrição do produto

Preencha um formulário independente para cada amostra. Ao finalizar, você receberá um e-mail de confirmação com os detalhes da sua inscrição e as etiquetas de identificação, cada uma com seu código único.

B

Pagamento

Com a confirmação em mãos, acesse o sistema de pagamento do site oficial. Ali você poderá revisar todas as suas inscrições pendentes e pagá-las em uma única operação.

C

Etiquetas

As etiquetas chegam automaticamente ao seu e-mail ao inscrever cada amostra. Imprima-as e cole uma em cada garrafa ou lata. Recomendamos papel adesivo laminado, resistente à umidade e à condensação, e evitar elásticos, que tendem a se soltar durante o transporte.



UMA POR UNIDADE

02

PASSO DOIS

Quantidade e apresentação

4

UNIDADES



mesmo produto

Unidades do mesmo produto por inscrição, **independentemente do volume e do tipo de embalagem**



Sidra

Fermentado de frutas pomáceas



Hidromel

Fermentado à base de mel



Kombucha

Fermentado de chá com cultura simbiótica

IMPORTANTE

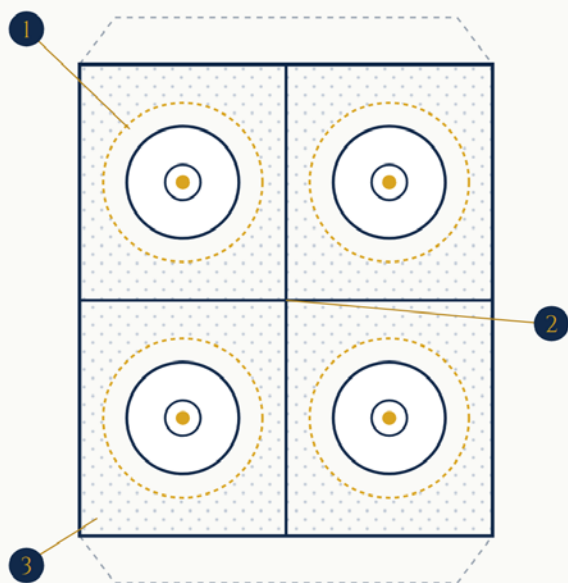
Todas as unidades devem chegar corretamente etiquetadas. Não serão aceitas inscrições com unidades faltantes, com quantidades diferentes das exigidas ou sem a identificação correspondente.

03

PASSO TRÊS

Embalagem e envio

Uma embalagem bem resolvida é a melhor garantia de que seu produto será avaliado tal como você o concebeu



Vista superior de uma caixa com quatro unidades

- 1 **Proteção individual**
Embrulhe cada garrafa ou lata separadamente com plástico bolha
- 2 **Separação entre embalagens**
Separe as unidades com papelão, espuma ou outro material de amortecimento para evitar o contato direto
- 3 **Preenchimento de espaços**
Preencha os vazios da caixa para impedir qualquer movimento interno durante o transporte
- 4 **Identificação externa**
Indique na caixa o nome do produtor e os códigos de inscrição que ela contém
- 5 **Rastreabilidade**
Prefira um serviço com código de rastreamento e evite expor o envio a temperaturas extremas

AVISO

Responsabilidade pelo envio

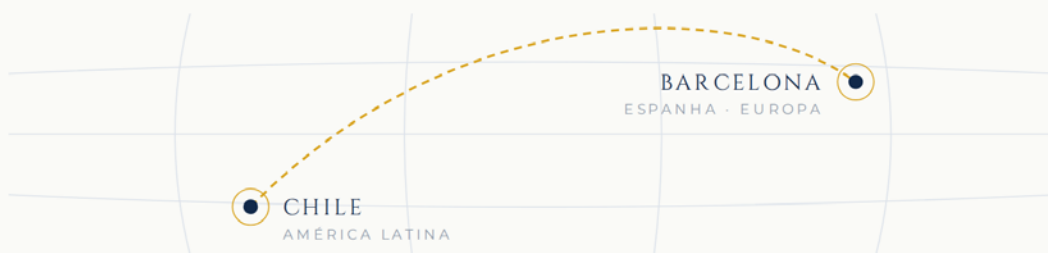
O European Ferment Masters orienta e facilita o processo logístico, mas não intervém no transporte nem assume responsabilidade sobre ele. A preparação, a embalagem, o despacho, os custos de transporte, os trâmites aduaneiros e qualquer ocorrência durante o trajeto, como quebras, perdas, atrasos ou retenções, são de responsabilidade exclusiva do produtor.

A organização assume a custódia das amostras somente a partir da confirmação de seu recebimento. Os materiais de embalagem não serão devolvidos.

PASSO TRÊS · ENTREGA

Centros oficiais de recebimento

O European Ferment Masters conta com dois centros oficiais e permanentes de recebimento de amostras, um na Europa e outro na América Latina. Antes de despachar, confirme a entrega com o contato do centro escolhido.



CENTRO OFICIAL · EUROPA

Espanha

Beer Events, S.L.

Recebimento central da competição

ENDEREÇO Espai Municipal Can Malé,
naus 3-4
08186 Lliçà d'Amunt, Barcelona

HORÁRIO 9h às 14h

CONTATO Isaac Seguí
+34 657 57 05 49

As entregas são recebidas exclusivamente dentro do horário indicado

CENTRO OFICIAL · AMÉRICA LATINA

Chile

Patagonian Yeast

Coordenação: Victoria Lobos

E-MAIL vlobos@patagonianyeast.com

INSTAGRAM @yeast.mommy

ENTREGA Mediante coordenação direta
prévia

Escreva com antecedência para combinar data,
local e condições de entrega

REDE DE CADA EDIÇÃO

Centros complementares e embaixadores

Todos os anos, o European Ferment Masters habilita centros de recebimento complementares e incorpora embaixadores em diferentes países, com o objetivo de aproximar a competição de mais produtores e simplificar sua participação. Como essa rede é renovada a cada edição, as informações atualizadas são publicadas em nossos canais oficiais.

INSTAGRAM

@fermentmasters

SITE

fermentmasters.com

O PAPEL DOS EMBAIXADORES

Os embaixadores são colaboradores que atuam como ponto de contato com os produtores de seu país. Seu apoio é voluntário e não faz parte da operação logística da competição.

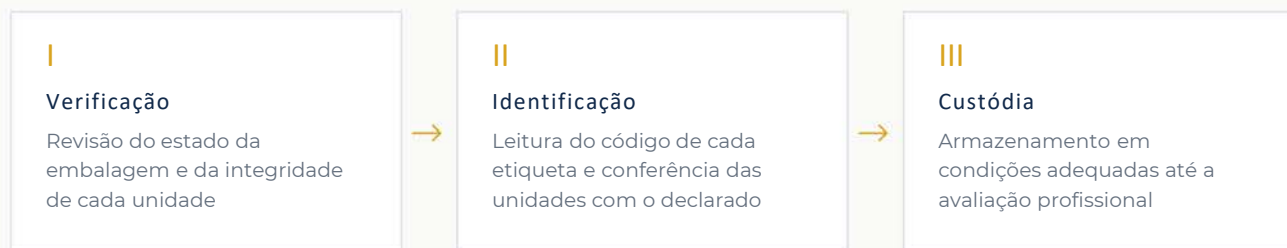
Cada produtor interessado deve contatá-los de forma direta e pessoal para coordenar seu envio. A responsabilidade pelo transporte das amostras permanece, em todo momento, com o produtor.

04

PASSO QUATRO

Confirmação de recebimento

Assim que suas amostras chegam a um centro oficial, nossa equipe realiza um controle em três etapas. A confirmação de recebimento certifica que a entrega foi concluída corretamente e marca o momento em que as amostras passam à custódia da organização.



ANTES DE DESPACHAR

Lista de verificação

- | | |
|--|--|
| ☐ Um formulário preenchido para cada amostra | ☐ Quatro unidades idênticas por inscrição |
| ☐ Inscrições pagas no site oficial | ☐ Cada embalagem protegida individualmente |
| ☐ Etiqueta com código em cada unidade | ☐ Caixa identificada e sem espaços vazios |
| ☐ Serviço de envio com código de rastreamento | ☐ Entrega combinada com o centro de recebimento |

PAINEL INTERNACIONAL · AVALIAÇÃO TÉCNICA · RECONHECIMENTO GLOBAL

Este é o seu momento

Leve seu fermentado a um painel internacional de jurados, obtenha uma avaliação técnica de alto nível e projete sua marca com um reconhecimento que ultrapassa fronteiras

SITE
fermentmasters.com

E-MAIL
info@senso.science

INSTAGRAM
@fermentmasters

FACEBOOK
PatagonianYeast