



GUÍA OFICIAL PARA PRODUCTORES

Guía de envío de muestras

Sidra · Hidromiel · Kombucha

BIENVENIDA

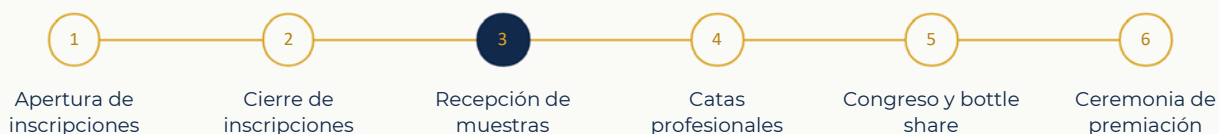
Tu fermentado, evaluado en las mejores condiciones

Cada muestra que llega a European Ferment Masters representa meses de trabajo, una técnica y una identidad propia. Esta guía reúne los criterios necesarios para que ese trabajo llegue a la mesa de evaluación tal como salió de tu fábrica.

Un proceso de envío bien ejecutado permite que el panel internacional de jueces evalúe cada producto con el rigor técnico que merece, sin variables ajenas a su calidad. Te invitamos a revisar cada etapa con atención antes de preparar tu envío y a planificarlo con la antelación suficiente.

CICLO DE CADA EDICIÓN

Etapas de la competencia



CALENDARIO VIGENTE

Las fechas de cada edición se publican en fermentmasters.com y en [@fermentmasters](https://twitter.com/fermentmasters). La recepción de muestras concluye antes del inicio de las catas profesionales, por lo que recomendamos despachar con holgura respecto de los plazos de tránsito de tu país.

EL PROCESO EN CUATRO PASOS

De tu fábrica a la mesa de evaluación

01	02	03	04
Inscripción y etiquetado Registro de cada muestra, pago y etiquetas con código único	Cantidad y presentación Cuatro unidades idénticas por inscripción, todas identificadas	Embalaje y envío Protección individual y entrega en un centro oficial	Confirmación de recepción Verificación, identificación y custodia hasta las catas

01

PASO UNO

Inscripción y etiquetado

A

Inscripción del producto

Completa un formulario independiente por cada muestra. Al finalizar recibirás un correo de confirmación con el detalle de tu inscripción y las etiquetas de identificación, cada una con su código único.

B

Pago

Con la confirmación en mano, ingresa al sistema de pago del sitio oficial. Desde allí podrás revisar todas tus inscripciones pendientes y abonarlas en una sola operación.

C

Etiquetas

Las etiquetas llegan automáticamente a tu correo al inscribir cada muestra. Imprímelas y adhiere una en cada botella o lata. Recomendamos papel adhesivo laminado, resistente a la humedad y la condensación, y evitar ligas elásticas, que tienden a soltarse durante el transporte.



UNA POR UNIDAD

02

PASO DOS

Cantidad y presentación

4

UNIDADES



mismo producto

Unidades del mismo producto por cada inscripción, independientemente del volumen y del tipo de envase



Sidra

Fermentado de frutas de pomo



Hidromiel

Fermentado a base de miel



Kombucha

Fermentado de té con cultivo simbiótico

IMPORTANTE

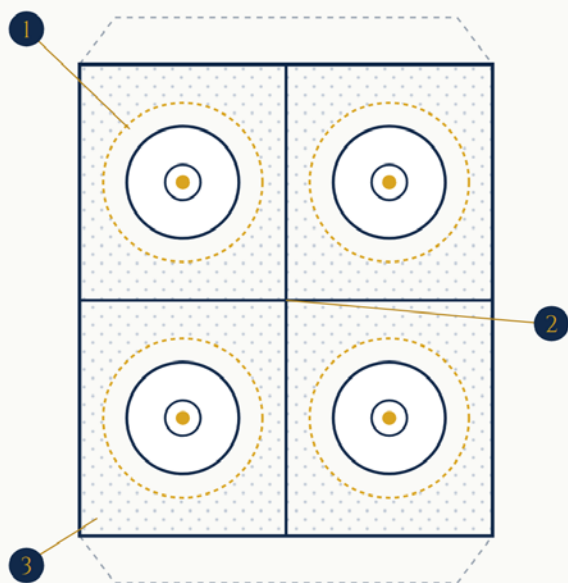
Todas las unidades deben llegar correctamente etiquetadas. No podrán aceptarse inscripciones con unidades faltantes, con cantidades distintas a las requeridas o sin la identificación correspondiente.

03

PASO TRES

Embalaje y envío

Un embalaje bien resuelto es la mejor garantía de que tu producto será evaluado tal como lo concebiste



Vista superior de una caja con cuatro unidades

1 Protección individual

Envuelve cada botella o lata por separado con plástico de burbujas

2 Separación entre envases

Divide las unidades con cartón, espuma u otro material de amortiguación para evitar el contacto directo

3 Relleno de espacios

Completa los huecos de la caja para impedir cualquier movimiento interno durante el traslado

4 Identificación exterior

Indica en la caja el nombre del productor y los códigos de inscripción que contiene

5 Trazabilidad

Prefiere un servicio con número de seguimiento y evita exponer el envío a temperaturas extremas

AVISO

Responsabilidad del envío

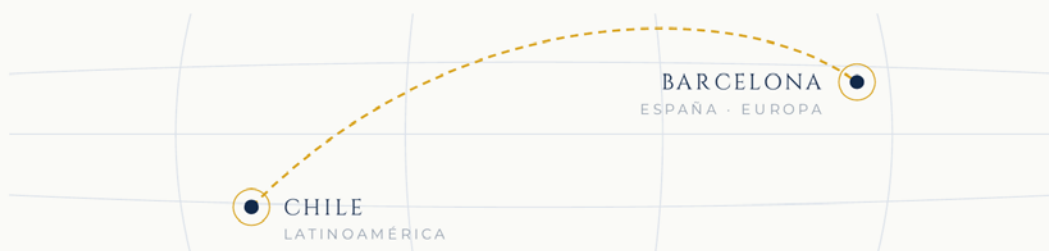
European Ferment Masters orienta y facilita el proceso logístico, pero no interviene en el transporte ni asume responsabilidad sobre él. **La preparación, el embalaje, el despacho, los costos de transporte, los trámites aduaneros y cualquier incidencia durante el traslado**, como roturas, pérdidas, retrasos o retenciones, son responsabilidad exclusiva del productor.

La organización asume la custodia de las muestras únicamente a partir de la confirmación de su recepción. Los materiales de embalaje no serán devueltos.

PASO TRES · ENTREGA

Centros oficiales de recepción

European Ferment Masters cuenta con dos centros oficiales y permanentes de recepción de muestras, uno en Europa y otro en Latinoamérica. Antes de despachar, confirma la entrega con el contacto del centro que elijas.



CENTRO OFICIAL · EUROPA

España

Beer Events, S.L.

Recepción central de la competencia

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

HORARIO 9:00 a 14:00 h

CONTACTO Isaac Seguí
+34 657 57 05 49

Las entregas se reciben exclusivamente dentro del horario indicado

CENTRO OFICIAL · LATINOAMÉRICA

Chile

Patagonian Yeast

Coordinación: Victoria Lobos

CORREO vlobos@patagonianyeast.com

INSTAGRAM @yeast.mommy

ENTREGA Previa coordinación directa

Escribe con anticipación para acordar fecha, lugar y condiciones de entrega

RED DE CADA EDICIÓN

Centros complementarios y embajadores

Cada año, European Ferment Masters habilita centros de recepción complementarios y suma embajadores en distintos países, con el propósito de acercar la competencia a más productores y simplificar su participación. Como esta red se renueva en cada edición, la información vigente se publica en nuestros canales oficiales.

INSTAGRAM

@fermentmasters

SITIO WEB

fermentmasters.com

EL ROL DE LOS EMBAJADORES

Los embajadores son colaboradores que actúan como punto de enlace con los productores de su país. Su apoyo es voluntario y no forma parte de la operación logística de la competencia.

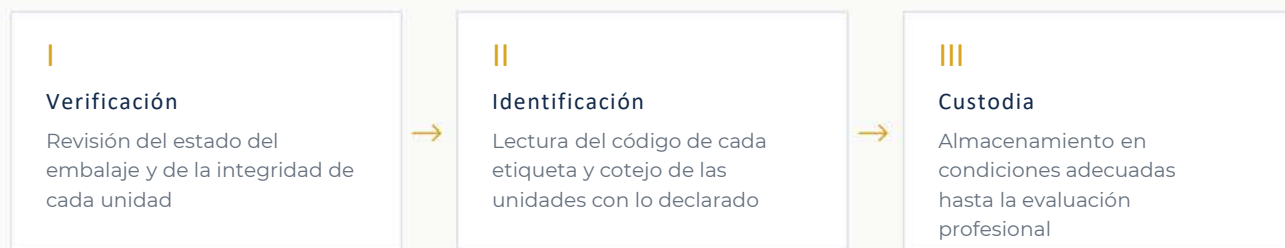
Cada productor interesado debe contactarlos de forma directa y personal para coordinar su envío. La responsabilidad del traslado de las muestras recae siempre en el productor.

04

PASO CUATRO

Confirmación de recepción

Una vez que tus muestras ingresan a un centro oficial, nuestro equipo realiza un control en tres etapas. La confirmación de recepción certifica que la entrega se completó correctamente y marca el momento en que las muestras pasan a custodia de la organización.



ANTES DE DESPACHAR

Lista de verificación

- | | |
|--|--|
| ☐ Un formulario completado por cada muestra | ☐ Cuatro unidades idénticas por inscripción |
| ☐ Inscripciones pagadas en el sitio oficial | ☐ Cada envase protegido de forma individual |
| ☐ Etiqueta con código en cada unidad | ☐ Caja sin espacios vacíos e identificada |
| ☐ Servicio de envío con número de seguimiento | ☐ Entrega coordinada con el centro de recepción |

PANEL INTERNACIONAL · EVALUACIÓN TÉCNICA · RECONOCIMIENTO GLOBAL

Este es tu momento

Lleva tu fermentado ante un panel internacional de jueces, obtén una evaluación técnica de alto nivel y proyecta tu marca con un reconocimiento que trasciende fronteras

SITIO WEB

fermentmasters.com

CORREO

info@senso.science

INSTAGRAM

@fermentmasters

FACEBOOK

PatagonianYeast