

REGULAMENTO CONCURSO HOMEBREW SBB2019

I - SOBRE O CONCURSO:

Este **Concurso Homebrew Slow Brew Brasil®**, edição 2019, é realizado pelo festival de cervejas artesanais **Slow Brew Brasil®**, denominado "Entidade Promotora", em parceria com a **Lamas Brew Shop, Cervejaria Cogumelo e Cervejoteca** denominadas aqui "Entidades Patrocinadoras".

1.1 Este concurso tem a finalidade principal de promoção e valorização da cultura homebrew nacional;

1.2 Este concurso abrange todo o território nacional;

1.3 O número de inscrições disponibilizadas para este concurso é de até 300 vagas;

1.4 O **ESTILO** de cerveja para esta edição do **Concurso Homebrew SBB2019** é **CATHARINA SOUR**.

1.5 **O período de inscrição deste concurso é de 03 junho de 2019 até o dia 20 de julho de 2019, ou até completar o limite de 300 vagas preenchidas**;

1.6 As inscrições acontecem exclusivamente pelo site oficial do festival Slow Brew Brasil®: www.slowbrewbrasil.com.br

1.7 O valor da inscrição por participante é de **R\$ 50,00 (cinquenta reais)**;

1.8 Cada participante poderá inscrever APENAS 1 (uma) receita;

1.9 Está apto a participar deste concurso: **cervejeiros não** profissionais, de nacionalidade brasileira e maiores de 18 anos no momento da inscrição;

1.10 Para fins deste concurso são consideradas cervejas caseiras aquelas produzidas por **cervejeiros não profissionais**, feitas em equipamentos caseiros e não comercializadas, seja para fábricas, bares, lojas ou qualquer outro tipo de estabelecimento;

1.11 Para fins desde concurso não serão aceitos o envio de cervejas caseiras co-elaboradas, ou seja, serão aceitas apenas cervejas caseiras de autoria própria;

1.12 Estão impedidos de participar deste **Concurso Homebrew SBB2019**:

- a) cervejeiros profissionais;
- b) menores de idade;
- c) pessoas que não tenham nacionalidade brasileira;
- d) diretores, funcionários, sócios, e/ou parentes em qualquer grau de algum membro da Entidade Promotora ou Entidades Patrocinadoras,
- e) os envolvidos na organização deste **Concurso Homebrew SBB2019**;
- f) membros do júri;
- g) patrocinadores do festival;

1.13 As fases deste **CONCURSO HOMEBREW SBB2019** compreendem:

FASES	INÍCIO	TÉRMINO
<i>Inscrições (limite 300 vagas)</i>	03/06/2019	20/07/2019*
<i>Recebimento das Amostras</i>	05/08/2019	22/08/2019
<i>Julgamento das Amostras Aprovadas</i>	27/08/2019 e	28/08/2019
<i>Divulgação dos 3 primeiros colocados</i>	28/08/2019	
<i>Premiação</i>	07 de dezembro de 2019.	

* a data pode ser antecipada se o número de inscrições atingir o limite 300 vagas antes da data do prevista para o término das inscrições;

1.14 O **Concurso Homebrew SBB2019** promove a cultura homebrew nacional e também:

- a) Elege e premia as 3 (três) melhores cervejas caseiras produzidas por cervejeiros **não** profissionais;
- b) Lança **EDIÇÃO ESPECIAL** da receita vencedora e a divulga com o título de **CERVEJA OFICIAL** do festival **Slow Brew Brasil@2019** com o apoio e patrocínio da **Lamas Brew Shop** e **Cervejaria Cogumelo**.

c) Oferece aos participantes do **Slow Brew Brasil® 2019**, no dia 07/12/2019, degustação livre de **20%** do que for produzido de forma gratuita, em chope, no estande da Lamas Brew Shop e/ou Cogumelo.

d) Oferece ao 1º Colocado do Concurso Homebrew SBB2019 **120 unidades** para consumo próprio em latas e/ou garrafas;

f) Comercializa o **RESTANTE** da produção final e reverte o **LUCRO LÍQUIDO** das vendas para **INSTITUIÇÃO DE CARIDADE** escolhida em comum acordo entre as partes envolvidas neste Concurso Homebrew;

1.15 Ficam os participantes cientes de que a qualquer momento a Entidade Promotora e/ou as Entidades Patrocinadoras deste concurso poderão requerer confirmações documentais que julgar necessária para a validação da participação dos interessados;

II – CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO:

2. Para fins deste **Concurso Homebrew SBB2019**, estão **habilitados** de participar deste concurso:

- a) pessoas maiores de idade no momento da inscrição;
- b) pessoas com nacionalidade brasileira e que residam em território brasileiro;
- c) cervejeiros **NÃO** profissionais;

2.1 Serão automaticamente desclassificadas as amostras de cervejas elaboradas por cervejarias com personalidade jurídica legalmente estabelecidas. Serão também desclassificadas as cervejas caseiras que estejam à venda em qualquer espécie de comercialização como bares, restaurantes ou lojas;

2.2 Para fins deste **Concurso Homebrew SBB2019** é vedada a participação de cerveja co-elaborada, ou seja, aquela cuja produção e autoria tenha sido feita por mais de uma pessoa.

2.3 A Entidade Promotora do **Concurso Homebrew SBB2019** se reserva no direito de cassar o prêmio e/ou cancelar o certame caso as regras acima citadas não sejam cumpridas em sua integridade;

2.4 A Entidade Promotora do **Concurso Homebrew SBB2019** poderá, a seu critério, desclassificar quaisquer participantes caso haja indícios de fraudes ou de atos ilegais (violação de direitos autorais, de propriedade intelectual ou industrial de terceiros);

III – AS CERVEJAS:

3. Para fins deste **Concurso Homebrew SBB2019**, são consideradas cervejas caseiras aquelas:

- a) produzidas por cervejeiros **não** profissionais;
- b) feitas em equipamentos caseiros, não industriais;
- c) não comercializadas em bares, restaurantes e/ou qualquer outro estabelecimento comercial;

3.1 As cervejas caseiras deverão atender aos critérios exigidos neste Regulamento e utilizar matérias-primas disponíveis no mercado nacional e respeitando a legislação brasileira de produção de cerveja;

IV – INSCRIÇÃO:

4. O período de inscrição para participação do **CONCURSO HOMEBREW SBB 2019**, acontece do dia **03 de junho de 2019 até o dia 20 de julho de 2019, ou até atingir o limite de 300 amostras inscritas**;

4.1 A inscrição para o **Concurso Homebrew SBB2019** é realizada exclusivamente pelo site: www.slowbrewbrasil.com.br

4.2 O valor da inscrição para este concurso é de **R\$ 50,00 (cinquenta reais)** por pessoa, podendo o pagamento deste valor ser efetuado via boleto ou cartão de crédito em parcela única;

4.3 O participante deverá seguir as instruções na tela para fazer sua inscrição eletronicamente, preencher cuidadosamente todos os campos e estar enquadrado nos critérios de participação;

4.4 Cada participante poderá enviar apenas 1 (uma) única receita de cerveja para participar deste concurso;

4.5 O e-mail de confirmação de sua inscrição, que ocorre em até 48h após pagamento da inscrição;

V – DO ESTILO DE CERVEJA A SER AVALIADO NO CONCURSO HOMEBREW SBB2019

5. O estilo da receita é **CATHARINA SOUR**. Fica o participante deste concurso livre para escolher a fruta ou frutas que farão parte da receita.

5.4 As cervejas serão julgadas e enquadradas de acordo com o guia **Beer Judge Certification Program (BJCP)**:

X4. CATHARINA SOUR

Overall Impression

A light and refreshing wheat ale with a clean lactic sourness that is balanced by a fresh fruit addition. The low bitterness, light body, moderate alcohol content, and moderately high carbonation allow the flavor and aroma of the fruit to be the primary focus of the beer. The fruit is often, but not always, tropical in nature.

Aroma

The fruit character should be immediately noticeable and recognizable at a medium to high level. A clean lactic sourness should be detectable at a low to medium level, in support of the fruit. Malt is typically absent but can be present at a low level as a supportive grainy or bready character. Clean fermentation character required. No wild or funky yeast notes, no hop character, no sharp alcohol.

Appearance

The color can vary based on the fruit used but is often fairly pale. Clarity can vary from quite clear to hazy, depending on the age and the type of fruit used. Always effervescent. The head is medium to high with good retention and varies from white to shades of color depending on the fruit used.

Flavor

Fresh fruit flavor dominates, from a medium to high level, with a supporting clean lactic sourness (low to medium-high, but always noticeable). The fruit should have a fresh character and not seem cooked, jam-like, or artificial. The malt flavor is often absent but can provide a low grainy or bready flavor. However, the malt should never compete with the fruit or sourness. Hop bitterness is very low, below sensory threshold. Dry finish with a clean, tart, and fruity aftertaste. Should not have any hop flavor, acetic notes, or diacetyl. Funky Brettanomyces flavors are inappropriate.

Mouthfeel

Low to medium-low body. Medium to high carbonation. Alcohol warmth is inappropriate. Acidity is low to medium-high, without being aggressive or astringent.

Comments

If a Berliner weisse type beer was made with fruit, it should be entered as a Fruit Beer. This beer is stronger and typically features fresh fruit. The kettle souring method allows for fast production of the beer, so this is typically a present-use style. It may be bottled or canned, but it should be consumed while fresh.

History

Originating in the Brazilian state of Santa Catarina in 2015 as a collaboration between craft brewers and homebrewers to create a beer featuring local ingredients that was well-suited to the warm climate. The style has spread to other states within Brazil and elsewhere and is a popular style both commercially and in homebrew competitions.

Characteristic Ingredients

*The grist is typically Pilsner malt and wheat (malted or unmalted), frequently in equal percentages. Kettle souring is the most common technique of production using some strain of *Lactobacillus*, followed by a neutral ale yeast. Fruit additions post-fermentation are most common, as a fresh and uncooked fruit character is desirable. One or two fruits are most commonly used, and are often tropical types, but any fresh fruit can be used.*

Style Comparison

*Like a stronger Berliner weisse, but with fresh fruit. Less sour than lambic and gueuze, and without *Brettanomyces* character.*

Vital Statistics

IBU	2 – 8
SRM	2 – 7
OG	1.039 – 1.048
FG	1.002 – 1.008
ABV	4.0% – 5.5%

Commercial Examples

Itajahy Catharina Araca Sour, Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina, Armada Daenerys

VI – DO ENVIO DAS AMOSTRAS

6. As amostras das cervejas devem ser enviadas juntamente com as etiquetas de identificação amarradas nas garrafas por meio de um elástico (vide **ANEXO I pág 20 e ANEXO III pág 23**). No mesmo pacote deve-se alocar também o formulário que conterá informações detalhadas da receita, ingredientes e técnicas utilizadas (vide **ANEXO II pág 21**);

6.1 O período de recebimento das **amostras etiquetadas e formulário**, impreterivelmente, ocorre dentro do seguinte prazo: de **05 de agosto de 2019 até o dia 22 de agosto de 2019**.

6.2 O envio das **amostras etiquetadas e formulário** das cervejas caseiras deve ser efetuado, **exclusivamente, VIA CORREIOS – SEDEX** no endereço:

A/C Lamas Corp. Importação e Exportação

Rua Maria Antônia Bicego, nº 186
Jardim Myrian, Campinas- SP
CEP: 13.098-420,

6.3 O participante do **Concurso Homebrew SBB2019** deve estar ciente de que:

- a) o volume de cerveja a ser enviado para julgamento é de **3 (três) garrafas caçula de 600ml** cada, na cor âmbar/marrom escuro **sem qualquer identificação** na garrafa e/ou tampas. A garrafa deve ser lisa e **não pode conter nenhuma gravura, inclusive no próprio no vidro**; (vide **ANEXO III, pág 22**);
- b) que o formulário contendo detalhes sobre a receita e técnicas utilizadas em sua produção deve ser devidamente preenchido com **letra legível na sua totalidade, assinado** e enviado no mesmo pacote com as amostras;
- c) que a etiqueta de identificação a ser presa em cada amostra de cerveja caseira, por meio de elástico, deve ser preenchida com **letra legível na sua totalidade**;

- d) **deverá ser utilizada, para o envio, uma embalagem apropriada para o transporte, sendo de total responsabilidade do participante a remessa do material com integralidade e segurança.** Preferencialmente aloque suas garrafas em **plástico bolha** antes de inseri-la em alguma caixa e procure enviar pelo serviço de **SEDEX DOS CORREIOS**. O Comitê Organizador entrará em contato caso haja algum problema de quebra ou vazamento das amostras, não se responsabilizando todavia, por amostras quebradas, o que pode acarretar em desclassificação no Concurso.
- e) As amostras e formulários devem ser enviados para o endereço apropriado conforme informado no item 6.2. Amostras enviadas para endereço divergente, serão desclassificadas. Pacotes enviados com postagem a cobrar serão devolvidos ao remetente;

6.4 Após o recebimento das amostras de cerveja para participação, dentro do prazo estabelecido, estas ficarão armazenadas em ambiente apropriado e refrigerado, proporcionado pelas Entidades Patrocinadoras, até a data de avaliação.

6.5 A Comissão Organizadora formada por membros da Entidade Promotora e Entidades Patrocinadoras guardará a relação entre a identidade da amostra e o número de inscrição em completo sigilo até o final da avaliação de todas as cervejas e divulgação do resultado do **Concurso Homebrew SBB2019**.

VII – DA RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

7. A Comissão Organizadora do Concurso elegerá um membro que ficará responsável pela recepção e controle das amostras, sobretudo no que se refere aos processos de triagem e codificação:

O processo de triagem verificará:

- Número de amostras (3 garrafas);
- Integridade física das garrafas;
- Conformidade da garrafa quanto ao modelo aceito (**“Caçula – 600ml lisa e sem gravuras no vidro”**);
- Conformidade da tampinha quanto aos modelos aceitos;

- e) Existência de Etiqueta de identificação em todas as amostras;
- f) Inexistência de cola, fita adesiva ou tinta da tampinha ou na garrafa;
- g) Existência e preenchimento completo do formulário com informações da receita e técnicas utilizadas;
- h) Ausência de indícios de adulteração ou marcação da embalagem da amostra;

O processo de codificação consistirá nas seguintes etapas:

- a) Substituição da etiqueta de identificação por um número de inscrição da amostra. Este número é diferente do número de inscrição do participante;
- b) Preenchimento da planilha de controle de triagem das amostras;
- c) Verificação da uniformidade do número atribuído as amostras;
- d) Armazenamento refrigerado das amostras até o dia da avaliação;

7.1 As amostras que apresentarem irregularidades na inscrição serão desqualificadas e descartadas, a critério da Comissão Organizadora;

7.2 A etiqueta de identificação de cada amostra será retirada e substituída por um código de inscrição criado pela Comissão Organizadora, sendo este código totalmente diferente do código de inscrição do participante, tornando as amostras anônimas para avaliação.

VIII – DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

8. A avaliação das amostras acontecerá nos dias **27 e 28 de agosto de 2019** em evento fechado e exclusivo aos membros da Comissão Organizadora, juízes e auxiliares;

8.1 A avaliação das amostras será realizada por um júri formado por pessoas capacitadas ligados à área de cervejas, com idoneidade para julgar as amostras de cervejas encaminhadas, utilizando-se dos critérios estabelecidos para este Concurso, sendo exclusivamente selecionados pela Comissão Organizadora;

8.2 Todas as amostras de cervejas serão avaliadas em degustação às cegas, sendo certo que nenhum integrante da Comissão Julgadora terá acesso às informações referentes aos autores das amostras das cervejas que serão avaliadas;

8.3 Todas as decisões dos juízes serão definitivas e irrecorríveis. Serão selecionadas as amostras que mais se enquadrem no estilo de cerveja proposto neste instrumento e os

participantes vencedores serão notificados formalmente a partir do dia **28 de agosto de 2019**

8.4 Os juízes participarão de forma voluntária, sem remuneração e devendo cumprir com as determinações da Comissão Organizadora;

8.5 As pessoas envolvidas na avaliação das amostras de cerveja deverão portar-se de forma profissional e civilizada, observando os seguintes pontos:

- a) Apresentar-se pontualmente em todas as seções de avaliação;
- b) Preencher todas as fichas de avaliação de forma legível e mais completa possível;
- c) Não embriagar-se durante a avaliação das amostras de cerveja;
- d) Não fumar, não utilizar perfume, colônia, pós-barba, batom, protetor labial ou qualquer outra substância que possa interferir na capacidade de avaliação dos juízes;
- e) Agir com postura ética e respeito aos membros do júri e, especialmente, às amostras de cervejas enviadas para avaliação;
- f) Não atrapalhar a avaliação dos demais juízes;

8.6 O juiz que se comportar de forma contrária ao disposto neste regulamento será convidado a se retirar do recinto de avaliação e pode, segundo critérios da Comissão Organizadora, ser suspenso de participar na avaliação de futuros Concursos organizados pela Slow Brew Brasil®.

8.7 Os juízes atribuirão notas, em números inteiros, seguindo os seguintes critérios de pontuação BJCP:

- a) APARÊNCIA: de 01 a 03 pontos;
- b) AROMA: de 01 a 12 pontos;
- c) SABOR: de 01 a 20 pontos;
- d) SENSAÇÃO NA BOCA: de 01 a 05 pontos;
- e) IMPRESSÃO GERAL: de 01 a 10 pontos;

A avaliação de cada juiz é dada pela soma de todos os pontos atribuídos, considerando os critérios acima, com um total de 50 pontos.

8.8 Em caso de empate na soma das pontuações, os juízes se reunirão e definirão o critério de desempate;

8.9 Além do espaço destinado para pontuação de cada quesito, a ficha de avaliação contará com um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias. O registro de comentários e sugestões é facultativo, porém fortemente recomendado;

8.10 A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória (identificação numérica).

8.11 Todos os inscritos neste concurso que tiveram suas amostras julgadas, receberão no prazo de 15 (quinze) dias a contar da data de divulgação do resultado do **Concurso HomebrewSBB 2019** arquivo em PDF da ficha de avaliação referente a sua amostra.

8.12 A divulgação dos 3 primeiros colocados acontece a partir do dia 28 de agosto de 2019 via redes sociais na fanpage do Slow Brew Brasil® no facebook e Instagram. A Entidade Promotora também disponibilizará em seus site oficial e mailing as 3 primeiras colocações (em até 5 dias após o julgamento). Site oficial do festival: www.slowbrewbrasil.com.br

IX – DESCLASSIFICAÇÃO

9. É imprescindível que o participante, na sua inscrição neste concurso, forneça meios para contato completos e atualizados, sendo de sua inteira responsabilidade a conferência dos dados fornecidos;

9.1 Os participantes cujas inscrições contiverem dados incorretos, incompletos e/ou cujas receitas/amostras de cerveja não tiverem sido enviadas nos termos deste Regulamento, serão automaticamente desclassificados;

9.2 O participante será desclassificado automaticamente do concurso em caso de fraude na titularidade ou pelo não cumprimento de quaisquer das condições estabelecidas neste Regulamento, a exclusivo critério da Comissão Julgadora, Entidade Promotora ou Entidades Patrocinadoras;

9.3 As receitas/amostras das cervejas eventualmente enviadas após o término do período de recebimento das amostras e/ou que não observarem as especificações estabelecidas no Regulamento serão desconsideradas e não serão avaliadas pela Comissão Julgadora deste concurso.

9.4 Os impedidos de participar, assim que identificados, serão automaticamente desclassificados, sendo suas inscrições anuladas para todos os efeitos de participação neste concurso.

9.5 Na hipótese de desclassificação, será selecionado outro participante classificado imediatamente em seguida ao inicialmente selecionado.

X – DA PREMIAÇÃO

10. Este **Concurso Home Brew SBB2019** premiará os 3 primeiros colocados escolhidos pela Comissão julgadora, na seguinte ordem de premiação:

1º Colocado:

a) A receita campeã do **Concurso Homebrew SBB2019** será produzida e envazada pela Entidade Patrocinadora **Cervejaria Cogumelo** e designada a **CERVEJA OFICIAL da 6ª Edição do Slow Brew Brasil**. Serão produzidos de 600 litros a 1.000 litros a depender da complexidade da receita, ingredientes e tanques para fermentação, sendo a litragem total dividida seguinte forma:

- **20%** da produção total será destinada para apreciação livre dos participantes presentes no **Slow Brew Brasil® 2019** para que tenham a oportunidade de conhecer a receita campeã, criação de um homebrew;
- **120 unidades** da produção será destinada ao Vencedor do Concurso que receberá o produto em latas e/ou garrafas;
- **O RESTANTE** da produção será comercializada em latas e/ou garrafas e o **LUCRO LÍQUIDO** das vendas ocorridas será destinado à **INSTITUIÇÃO DE CARIDADE** escolhida em comum acordo entre as partes presentes neste Concurso Homebrew.

- b) Par de ingressos para o Slow Brew Brasil® 2019;
- c) Certificado de "**1º Colocado no Concurso Homebrew 2018**";

2º Colocado:

- a) Equipamento de brassagem elétrica: **GRAINFATHER** completo fabricado em INOX 304 com capacidade total de 30 litros para fabricação útil de 20 litros de cerveja – **Oferecimento Lamas Brew Shop;**
- b) Par de ingressos para o Slow Brasil® 2019;
- c) Certificado de “**2º Colocado no Concurso Homebrew**”;

3º Colocado:

- a) Certificado de “**3º Colocado no Concurso Homebrew 2018**”;
- b) R\$ 450,00 (quatrocentos e cinquenta reais) em compras no site da **Lamas Brew Shop – Oferecimento Lamas Brew Shop;**
- c) Par de ingressos para o Slow Brasil® 2019;

XI – DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA CERVEJA OFICIAL DO SLOW BREW BRASIL® 2019

11.1 A receita será produzida uma única vez como **LOTE EXCLUSIVO** e possui o título de **CERVEJA OFICIAL** do festival **Slow Brew Brasil® 2019**;

11.2 A receita campeã poderá sofrer adequações de ingredientes, caso seja necessário para adequá-la a fabricação em escala de fábrica.

Parâmetros em escala industrial de acordo com a Cervejaria Cogumelo:

Polpa da Fruta: deve ser comercializável: até 10 g/l;

Lúpulo até 5g/l;

Fermento: Seco;

11.3 A comercialização da CERVEJA OFICIAL deve ocorrer na seguinte ordem de preferência:

1. **Pré-venda** aos participantes do **Slow Brew Brasil® 2019** nos canais indicados pela Organização do Evento (**retirada da**

mercadoria obrigatoriamente no festival, estande Slow Brew Brasil);

2. Venda no estande do **Lamas Brew Shop** dentro do **Slow Brew Brasil®** no dia 07/12/2019 caso ainda haja quantidade a ser disponibilizada;
3. Bares, empórios, restaurantes interessados após a data de 07/12/2019, caso ainda haja quantidade em estoque;

11.4 O **Lucro Líquido** proveniente da comercialização das cervejas em latas/garrafas possui o prazo de até 60 (sessenta) dias para ser entregue à **INSTITUIÇÃO DE CARIDADE** escolhida em comum acordo entre as partes.

11.5 Fica a Entidade Promotora e as Entidades Patrocinadoras como Co-Responsáveis pela prestação de Contas do que for produzido e comercializado. É obrigatória a transparência e divulgação das suas atitudes junto aos interessados;

11.6 Fica a Entidade Promotora responsável por tornar público a escolha da **INSTITUIÇÃO DE CARIDADE**, divulgando em seu site e também redes sociais ativas;

11.7 Poderá a depender do valor arrecadado ser atribuída mais de uma **INSTITUIÇÃO DE CARIDADE** para partilha do que valor arrecadado.

11.8 A Entidade Promotora juntamente com as Entidades Patrocinadoras têm o intuito de tornar a produção feita por um cervejeiro caseiro acessível ao público. Portanto, o que for vendido no festival **TERÁ PREÇO JUSTO E ACESSÍVEL** condizente com o estilo e técnicas utilizadas de produção;

11.9 Para a criação gráfica do rótulo será dado preferência à artistas e designers brasileiros, podendo ser aberto, a interesse da Entidade Promotora, uma seletiva oficial de interessados em desenhar o rótulo e uma posterior votação entre os participantes do Slow Brew Brasil® 2019 para escolha do rótulo oficial a ser utilizado.

11.10 O nome completo do **1º Colocado no Concurso Homebrew SBB2019** assim como a logomarca das **Entidades Patrocinadoras e Promotora** deste concurso devem estar presentes em alguma parte do rótulo após escolha do rótulo oficial;

XII – ENTREGA DOS PRÊMIOS

12.1. A entrega dos certificados e prêmios ocorre no dia **07 de dezembro de 2019** às 17h no palco principal do festival **Slow Brew Brasil®**, no Centro de Eventos Pro-Magno na cidade de São Paulo-SP, na Rua Samaritá, nº 230 – Casa Verde – São Paulo, à **exceção** do LUCRO LÍQUIDO arrecadado com a comercialização da Cerveja Oficial que será apurado e possui prazo de até 60 (sessenta) dias após a realização do evento para ser entregue à INSTITUIÇÃO DE CARIDADE escolhida ;

12.2 Os custos de locomoção, transporte e alimentação para ida dos ganhadores ao festival é de responsabilidade dos próprios ganhadores e não da Entidade Promotora. A Entidade Promotora fornece, contudo, o par de ingressos que permite a entrada ao evento e degustação livre dos rótulos em chope.

12.3 Para o **1º Colocado do Concurso Homebrew SBB2019**, a Entidade Promotora entrará em contato para alinhamento sobre data de produção da cerveja na **Cervejaria Cogumelo** e demais detalhes de execução. Caso queira, o vencedor poderá participar da brassagem da receita, porém os custos de locomoção, hospedagem e alimentação é de responsabilidade própria da pessoa e não da Entidade Promotora;

12.4 Se os 3 primeiros colocados não puderem estar presentes no **Slow Brew Brasil® 2019**, no dia 07 de dezembro de 2019, para recebimento do prêmio, estes possuem até 90 (noventa dias) para entrar em contato com a Entidade Promotora para alinhamento da entrega do prêmio. O par de ingressos para a edição 2019 do Slow Brew Brasil®, só é valido para esta edição e obrigatoriamente 1 (um) dos ingressos pertence ao colocado, não havendo a possibilidade de repassar para terceiros ou requerer valor em dinheiro caso não possa comparecer ao evento. Os prêmios não reclamados durante o prazo serão revertidos para a Entidade Promotora.

XIII – CESSÃO DE DIREITOS

13.1 Todo participante deste concurso concorda desde já em transferir, sem nenhum pagamento adicional, em caráter irrevogável, irretratável e definitivo, os direitos autorais, segredo de negócio relacionados à receita da cerveja vencedora, exclusivamente em favor da Entidade Promotora, a partir da data de divulgação do resultado do concurso, caso tenha obtido a **1ª Colocação no Concurso Homebrew SBB2019**.

13.2 Todo participante inscrito neste concurso **autoriza**, sem qualquer contrapartida diversa da premiação estipulada neste Regulamento, que a Entidade Promotora realize a produção da cerveja campeã em cervejaria que achar mais adequada e/ou interessada em apoiar este projeto, neste caso a **Cervejaria Cogumelo**, caso seja a sua receita a primeira colocada deste concurso, mediante transferência definitiva, irrevogável e irretratável dos direitos relacionados à receita premiada em favor da Entidade Promotora;

13.3 **Todo participante inscrito neste concurso fica ciente de que a receita campeã poderá sofrer adequações quando produzida na cervejaria, caso haja necessidade;**

13.4 Após a seleção do vencedor a Entidade Promotora e Entidades Patrocinadoras comprometem-se a descartar as amostras das cervejas dos demais participantes, incluindo aqueles que por ventura tenham sido desclassificadas, podendo estes fazer uso de suas receitas após a divulgação do resultado deste concurso;

13.5 Todos os inscritos neste concurso autorizam o uso gratuito da sua imagem, som de voz, nome da internet, em filmes, vídeos, imagens e cartazes, anúncios em jornais, revistas e televisão, toda mídia impressa ou eletrônica, pelo prazo de 1 (um) ano, a contar da data de inscrição, independente de sua cerveja ser premiada;

13.6 Todos os inscritos neste concurso assumem plena e exclusiva responsabilidade pela originalidade, ineditismo e titularidade da receita e da amostra da cerveja, incluindo, sem limitação, responsabilidade por eventuais violações a direitos de terceiros, não se limitando a deveres de segredo industrial, direitos referentes à propriedade industrial e/ou a quaisquer outros bens juridicamente protegidos, eximindo a Entidade Promotora de qualquer responsabilidade relativamente a tais fatos, aspectos, direitos e/ou situações;

13.7 As receitas e as amostras de cerveja deverão ser de titularidade dos participantes e inéditas – não poderão ter sido publicadas ou premiadas anteriormente neste ou em outros concursos, bem como ter sido objeto de direitos de terceiros. Os participantes deverão estar cientes de que responderão civil e judicialmente por todo e qualquer dano causado por eventual prática ilícita ou que esteja em desacordo com este Regulamento;

XIV – DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 A Comissão Julgadora poderá, a qualquer momento, a seu critério, suspender ou excluir qualquer participante no caso de fraude;

14.2 A marca da cerveja produzida com a receita ganhadora é de titularidade exclusiva da Entidade Promotora, sendo facultado à Entidade Promotora acatar ou não sugestão de nome da cerveja indicada pelo ganhador do concurso no momento do envio das amostras, não havendo qualquer direito ou propriedade do nome pelo ganhador, sendo que está expressamente proibido de depositar pedido de registro da marca perante o INPI, sob pena de responder por eventuais perdas e danos.

14.3 Os participantes poderão entrar em contato com a Entidade Promotora por meio do e-mail: homebrew@slowbrew.com.br para dirimir as eventuais dúvidas e/ou esclarecimentos a respeito deste Regulamento;

14.4 As dúvidas relativas a este concurso não previstas neste regulamento serão dirimidas por representantes da Entidade Promotora sendo suas decisões soberanas.

14.5 O Regulamento do concurso estará disponível para consulta no site: www.slowbrewbrasil.com.br

14.6 A participação neste concurso constitui ampla e total concordância com o disposto nas cláusulas deste Regulamento.

14.7 Fica eleito o foro do domicílio do participante para dirimir quaisquer questões oriundas deste Regulamento. Qualquer disputa que surja em virtude do presente Regulamento será regulada pela legislação brasileira.

ANEXO I – ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS GARRAFAS

Etiquetas de identificação das garrafas. Devem ser preenchidas com letra legível e anexadas juntamente às 3(três) garrafas for meio de um elástico:

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA	
Concurso Homebrew Slow Brew Brasil® 2019	
Nome:	
CPF:	
Nº Inscrição:	
Endereço:	
Cidade:	
Estado:	
CEP:	
E-mail	
Celular:	
<i>Prender uma etiqueta em cada garrafa com um elástico, sem uso de fita adesiva, ou cola.</i>	

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA	
Concurso Homebrew Slow Brew Brasil® 2019	
Nome:	
CPF:	
Nº Inscrição:	
Endereço:	
Cidade:	
Estado:	
CEP:	
E-mail	
Celular:	
<i>Prender uma etiqueta em cada garrafa com um elástico, sem uso de fita adesiva, ou cola.</i>	

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA	
Concurso Homebrew Slow Brew Brasil® 2019	
Nome:	
CPF:	
Nº Inscrição:	
Endereço:	
Cidade:	
Estado:	
CEP:	
E-mail	
Celular:	
<i>Prender uma etiqueta em cada garrafa com um elástico, sem uso de fita adesiva, ou cola.</i>	

ANEXO II – FORMULÁRIO

Preencher o formulário com letra legível em sua totalidade, assinar e enviar no mesmo pacote que as amostras de cerveja, respeitando o prazo de envio estabelecido no Regulamento.

FORMULÁRIO CONCURSO HOMEBREW SLOW BREW BRASIL® 2019	
Nome Completo:	
Nº CPF:	
Data Nasc:	
Nº Inscrição:	
SUGESTÃO DE NOMES PARA A CERVEJA	
Nome 01:	
Nome 02:	
MALTE(S) UTILIZADO(S) NA RECEITA <i>(especificar quantidade utilizada por litro de cerveja ou produção)</i>	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
LÚPULO(S) UTILIZADO(S) NA RECEITA <i>(especificar percentual de alfa-ácido e quantidade por litro de cerveja ou produção)</i>	
Lúpulo:	
Lúpulo:	
Lúpulo:	
Lúpulo:	
Lúpulo:	
Lúpulo:	
LEVEDURA(S) UTILIZADA NA RECEITA <i>(especificar nome e quantidade utilizada por litro de cerveja ou produção)</i>	
Levedura:	
Levedura:	
Levedura:	
FRUTA(S) UTILIZADA(S) <i>(especificar qual parte da fruta e quantidade utilizada por litro de cerveja ou produção)</i>	
Fruta:	
Fruta:	
Fruta:	
Fruta:	
OUTROS INGREDIENTES E/OU TÉCNICAS UTILIZADAS <i>(especificar quantidade por litro ou produção)</i>	

MODO DE PREPARO*(detalhe todo o processo da produção da cerveja produzida).*

1. Autorizo o uso de minha imagem, som de voz e nome na internet, em filmes, vídeos, imagens e cartazes, anúncios em jornais, revistas e televisão, toda mídia impressa ou eletrônica, pelo prazo de 01 (um) ano, a contar da data da divulgação do resultado deste concurso, sem qualquer ônus para a Entidade Promotora
2. Assumo plena e exclusiva responsabilidade pela originalidade, ineditismo e titularidade da receita/amostra da cerveja, incluindo, sem limitação, responsabilidade por eventuais violações a direitos de terceiros, não se limitando a deveres de segredo industrial, direitos referentes à propriedade industrial e/ou a quaisquer outros bens juridicamente protegidos, eximindo a promotora de qualquer responsabilidade relativamente a tais fatos, aspectos, direitos e/ou situações.
3. Assumo plena e exclusiva responsabilidade pela elaboração da receita/amostra da cerveja enviada, para os fins de participação neste concurso, isentando a Entidade Promotora por quaisquer utilizações e/ou explorações indevidas.
4. Autorizo, sem qualquer contrapartida diversa da premiação estipulada neste Regulamento, que a Promotora produza a receita da cerveja encaminhada para este concurso, caso esta seja a primeira colocada, mediante transferência definitiva, irrevogável e irretroatável dos direitos relacionados à receita premiada em favor da Entidade Promotora, nos termos do Regulamento deste concurso.
5. Estou ciente de que a receita campeã (1ª colocada) poderá sofrer adequações quando produzida na cervejaria, caso haja necessidade;
6. Li e aceito os termos e condições determinados no Regulamento do Concurso Homebrew 2018.

_____, _____ de _____ de 2019.

Assinatura do Participante

Endereço de envio do formulário juntamente com as amostras:

A/C Lamas Corp. Importação e Exportação

Rua Maria Antônia Bicego, nº 186 – Jardim Myrian, Campinas- SP

CEP: 13.098-420

Recebimento das amostras: de 05/08/2019 A 23/08/2019

ENVIAR PELOS CORREIOS VIA SEDEX

ANEXO III – MODELO DA GARRAFA, TAMPINHA E ELÁSTICO

Enviar as 3 (três) amostras de cerveja em garrafas "Caçula" de **600ml** na cor âmbar/marrom escura conforme imagem abaixo. Atentar para as cores e formatos de tampinhas aceitas.



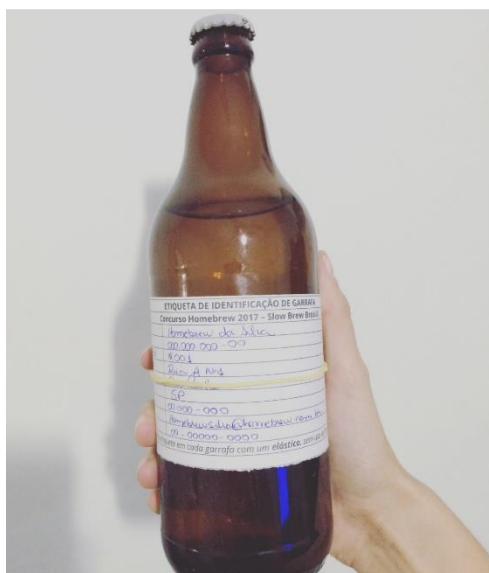
Garrafa Caçula – 600ml



Elástico para amarrar a etiqueta de identificação junto às garrafas.



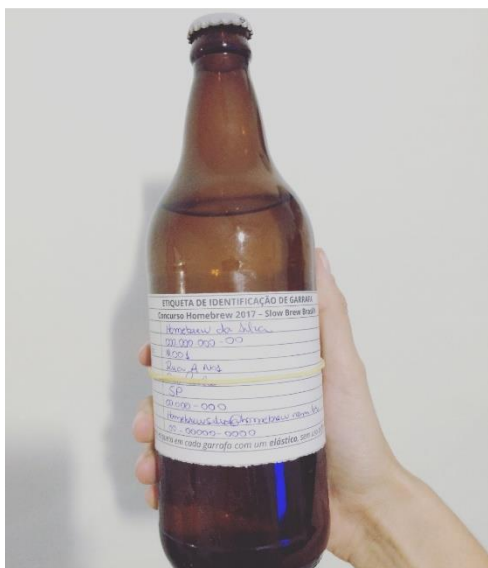
Cores e formatos de tampinhas aceitas neste concurso.



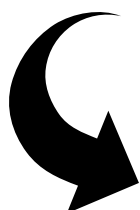
A imagem ao lado exemplifica a forma correta de se amarrar a etiqueta de identificação nas amostras da cerveja por meio de elástico. Obs: A etiqueta de identificação deve estar presente em todas as amostras.

ANEXO IV – CHECK LIST DO QUE ENVIAR

Enviar as amostras da cerveja devidamente etiquetadas + Formulário totalmente preenchido e assinado no mesmo pacote, dentro do prazo de envio estabelecido neste Regulamento.



FORMULÁRIO CONCURSO HOMEBREW 2017 SLOW BREW BRASIL®	
Nome Completo:	
Nº CPF:	
Data Nasc:	
Nº Inscrição:	
SUGESTÃO DE NOMES PARA A CERVEJA	
Nome 01:	
Nome 02:	
MALTE(S) UTILIZADO(S) NA RECEITA <i>(especificar quantidade utilizada por litro de cerveja ou produção)</i>	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
Malte:	
LÚPULO(S) UTILIZADO(S) NA RECEITA <i>(especificar percentual de alfa-ácido e quantidade por litro de cerveja ou produção)</i>	
Lúpulo:	
Lúpulo:	



É fortemente recomendado o uso de plástico bolha ao redor das amostras, quando alocadas dentro da caixa, assim como sinalizar na parte externa do pacote que se trata de material frágil, informando ainda a posição correta de transporte junto aos Correios. Lembre-se de checar se o endereço alocado no pacote está de acordo com o endereço disponibilizado pela Entidade Promotora. **Enviar via SEDEX.**