

REGULAMENTO

CONCURSO CASA OLEC PETRÓPOLIS 1 ANO

1. DO CONCURSO

- 1.1. Este concurso é realizado pela Braga Insumos para Cerveja Eireli, localizada na Rua Alfredo Pachá, 166, Centro, Petrópolis, Rio de Janeiro, inscrita sobre o CNPJ 24.780.086/0001-80.
- 1.2. Este é um concurso nacional, denominado Concurso Casa OLEC Petrópolis 1 Ano que tem como objetivo promover a cultura cervejeira e eleger a melhor cerveja caseira para comemorar o aniversário de 1 ano de mercado da empresa.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

- 2.1. Poderão participar do Concurso Casa OLEC Petrópolis 1 Ano os cervejeiros caseiros, maiores de 18 anos que sejam residentes e domiciliados no Brasil, cuja produção não possua características comerciais e cuja cerveja seja produzida em equipamentos caseiros.
- 2.2. Sócios e funcionários da Casa OLEC, das empresas envolvidas na organização do concurso e patrocinadoras estão impedidos de participar

3. INSCRIÇÃO

- 3.1. Todo processo de inscrição deve ser efetuado através do hotsite www.concursocasaolec.com.br, a partir do dia 03/04/2017.
- 3.2. Serão aceitas apenas uma inscrição por CPF cadastrado, não podendo o cervejeiro(a) se utilizar de inscrições alheias para envio de sua cerveja.
- 3.3. O valor da taxa de inscrição é de R\$40,00 (quarenta reais) e o pagamento deverá ser feito unicamente através do hotsite do concurso, por meio de cartão de crédito.
- 3.4. Somente serão considerados inscritos os participantes que efetuarem o pagamento da taxa de inscrição e preencherem corretamente todos os campos do formulário de inscrição no hotsite do concurso. Um e-mail contendo a confirmação e número da inscrição será enviado a cada participante.
- 3.5. O número de inscrições para o Concurso Casa OLEC Petrópolis 1 Ano é limitado a 150 (cento e cinquenta) participantes.

4. DATAS E PRAZOS

A partir de 03/04/2017	Início das inscrições no hotsite do concurso
De 06 a 16/06/2017	Período de recebimento das amostras
20/06/2017	Julgamento
23/06/2017	Divulgação dos vencedores e entrega dos prêmios
04/07/2017	Brassagem na fábrica da Bohemia
18/08/2017	Lançamento da Cerveja no Bar da Bohemia

5. ESTILO DE CERVEJA

- 5.1. O estilo de cerveja escolhido para participar do Concurso Casa OLEC Petrópolis 1 Ano é o **4C Helles Bock** descrito no guia de estilos BJCP 2015. O guia de estilos BJCP 2015 está disponível no link: http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf
- 5.2. As amostras das cervejas serão avaliadas com base nos seguintes critérios: (i) aparência, (ii) aroma, (iii) sabor, (iv) sensação na boca e (v) fidelidade ao estilo proposto.
- 5.3. As cervejas inscritas deveram obedecer aos parâmetros preconizados pelo BJCP 2015, notadamente: devem ter como receita base uma Helles Bock.
- 5.4. Todos participantes receberão, por email, a ficha de avaliação da cerveja inscrita.
- 5.5. A tradução (não oficial) do estilo pode ser encontrada no Anexo I deste regulamento.

6. PREMIAÇÃO

- 6.1. Serão premiados os 3 primeiros lugares:
- 6.2. O resultado final será anunciado no dia 23/06/2017 através do site do concurso e das redes sociais da Casa OLEC Petrópolis.

6.2.1. 1º Lugar: Convite para participar da brassagem de 250L da receita vencedora na Cervejaria Bohemia, mais 1 (um) kit de Bohemia Reserva, mais 1 (um) Growler da Casa OLEC, mais R\$ 500,00 (quinhentos reais) em compras na Casa OLEC Petrópolis.

6.2.2. 2ª Lugar: 1 (um) kit de Bohemia Reserva, mais 1 (um) Growler da Casa OLEC, mais R\$ 300,00 (trezentos reais) em compras na Casa OLEC Petrópolis.

6.2.3. 3º Lugar: 1 (um) kit de Bohemia Reserva, mais 1 (um) Growler da Casa OLEC, mais R\$ 200,00 (duzentos reais) em compras na Casa OLEC Petrópolis.

6.3. Os vale-compras apenas poderão ser utilizados na Casa OLEC Petrópolis, sendo proibida a utilização do mesmo em qualquer outra unidade da Casa OLEC, incluindo a loja online e tem o prazo máximo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

7. ENVIO DE AMOSTRAS

7.1. Todas as amostras deverão ser enviadas para o endereço:

Casa OLEC Petrópolis
Rua Alfredo Pachá, 166, Centro, Petrópolis,
Rio de Janeiro - CEP 25685-201

7.2. Serão aceitas apenas garrafas de vidro na cor âmbar de 600ml com fechamento de tampinhas metálicas sem qualquer rótulo ou inscrição.

7.3. As garrafas enviadas deverão estar limpas, sem inscrições, marcas ou logotipos de cervejarias em rótulos ou gravadas na própria garrafa. A única informação contida na garrafa será o rótulo de inscrição fornecido pela organização (Anexo II desse regulamento), que deverá estar devidamente afixado cumprindo as instruções de identificação abaixo.

7.4. As garrafas deverão ser identificadas da seguinte forma, envolva o rótulo de inscrição em cada garrafa e o fixe com um elástico. Não é permitido colar o rótulo à garrafa.

7.5. As garrafas devem estar embaladas em caixa de papelão grosso e resistente. Cuide para que as mesmas não colidam entre si e certifique-se que foram bem tampadas.

7.6. Cada participante deverá enviar 4 (quatro) garrafas de cerveja de 600ml cada.

7.7. Serão desclassificados todos os participantes cujas amostras enviadas não respeitem este regulamento.

7.8. Todas as amostras enviadas serão mantidas refrigeradas, não serão feitos manejos para manter as cervejas recebidas fora da câmara de refrigeração.

8. CESSÃO DE DIREITOS

8.1. O vencedor do concurso concorda desde já em transferir, gratuitamente, em caráter irrevogável, irretratável e definitivo, os direitos autorais, segredo de negócio e know-how relacionados à receita da cerveja vencedora exclusivamente em favor da organizadora, a partir da data da divulgação do resultado do concurso, em razão de sua participação neste concurso e recebimento do prêmio indicado no item 6.2.

- 8.2. Os participantes autorizam, sem qualquer contrapartida diversa da premiação estipulada neste regulamento, que a organizadora explore e comercialize a receita da cerveja encaminhada para este concurso, caso seja a vencedora, mediante transferência definitiva, irrevogável e irretroatável dos direitos relacionados à receita premiada em favor da organizadora.
- 8.3. Os participantes assumem plena e exclusiva responsabilidade pela originalidade, ineditismo e titularidade da receita e da amostra da cerveja, incluindo, sem limitação, responsabilidade por eventuais violações à 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 organização de qualquer responsabilidade relativamente a tais fatos, aspectos, direitos e/ou situações.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1. A organização do concurso se reserva ao direito de excluir qualquer participante em caso de desrespeito ao regulamento do concurso.
- 9.2. A participação no Concurso Casa OLEC Petrópolis 1 Ano implica a concordância com todas as regras deste regulamento.
- 9.3. Casos omissos serão resolvidos pela direção do concurso.

ANEXO I - Descrição do estilo

BJCP 2015: 4C. Helles Bock

Impressão Geral: Uma cerveja lager alemã relativamente clara, forte e maltada com um final muito bem atenuado que eleva sua drinkability. O caráter de lúpulo é geralmente mais aparente do que em outras bocks.

Aroma: aroma moderado a forte de malte granulado doce, muitas vezes acompanhado de leve tostado e baixos produtos de Maillard. Aroma de lúpulo moderadamente baixo a nenhum, muitas vezes com uma característica floral, condimentada ou herbal. Perfil de fermentação limpo. Os ésteres frutados devem ser de baixo a nenhum. Pode ser percebido um álcool muito leve. Pode ter um toque de DMS muito baixo.

Aparência: cor dourado profundo a âmbar claro. Brilhante e transparência de cristalina a muito límpida. Espuma branca, volumosa, cremosa e persistente.

Sabor: É imponente o sabor de malte granulado-doce, de intensidade moderada a moderadamente forte, acompanhado de algumas notas tostadas e/ou produtos de Maillard, que proporcionam maior riqueza. Baixo ou nenhum sabor caramelo. Pode ter um sabor de DMS muito baixo. Moderado a nenhum sabor de lúpulo (condimentado, herbal, floral, ou apimentado picante). Amargor de lúpulo moderado (mais presente no balanço do que outras bocks). Perfil de fermentação limpo. Bem atenuada, não enjoativa, com um final moderadamente seco que permite degustar e identificar o gosto tanto do malte como do lúpulo.

Sensação de Boca: Corpo médio. Carbonatação moderada a moderadamente alta. Leve e limpa, sem aspereza ou adstringência, apesar do aumento do amargor de lúpulo. Um leve calor alcoólico pode estar presente.

Comentários: Também conhecida como Mai Bock, há alguma discussão se Helles (de "clara") Bock e Mai (de "Maio") Bock seriam sinônimos. A maioria concorda que os dois estilos são idênticos, mas alguns acreditam que Maibock é um estilo de cerveja "fest" que alcança os limites superiores do lúpulo e da gama de cores. Qualquer caráter frutado é devido ao malte Munich e outros maltes especiais, não de ésteres derivados de leveduras desenvolvidos durante a fermentação. O lúpulo compensa o nível mais baixo de produtos de Maillard.

História: Um estilo relativamente recente em comparação com os outros membros da família bock. O consumo de Maibock é especificamente associada com a primavera e o mês de Maio.

Ingredientes Característicos: Malte base Pils e/ou Vienna, com um pouco de Munich para adicionar o caráter (embora muito menos do que em uma bock tradicional). Não são empregados adjuntos não maltados. Lúpulos do varietal Saaz. Limpas leveduras lager. É típica a utilização de decocção na brassagem decocção, mas a fervura é menor do que em uma Dunkles Bock para parar o desenvolvimento de cor.

Comparação de Estilos: pode ser pensada como uma versão clara de um Dunkles Bock, ou uma Munich Helles produzida com intensidade de uma bock. Embora bastante maltada, esta cerveja tem tipicamente menos sabores de maltes escuros e riqueza, e pode ser mais seca, lupulada e mais amarga do que uma Dunkles Bock. Ela tem mais caráter e intensidade de malte e mais álcool do que uma Festbier.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.064 – 1.072

FG: 1.011 – 1.018

IBUs: 23 – 35

SRM: 6 – 11

ABV: 6.3 – 7.4%

ANEXO II - Rótulo para garrafa

Nome:

CPF:

Número da inscrição: