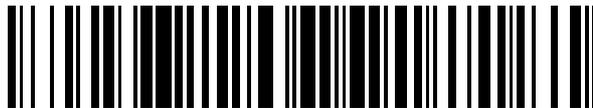


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 762 771**

21 Número de solicitud: 201831142

51 Int. Cl.:

C12G 3/026 (2009.01)
C12G 3/025 (2009.01)
C12G 3/02 (2009.01)
C12G 3/04 (2009.01)
C12G 3/055 (2009.01)
C12G 3/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

23.11.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

25.05.2020

71 Solicitantes:

AREN EMPRENDEDORES S.L. (100.0%)
C/ Tarragona 6, 2º 4ª
08207 Sabadell (Barcelona) ES

72 Inventor/es:

PÉREZ, Ariel Fabián

74 Agente/Representante:

ESCUDERO PRIETO, Nicolás Enrique

54 Título: **MÉTODO PARA ELABORAR BEBIDAS**

57 Resumen:

La invención proporciona un método para la preparación de una bebida, que comprende las etapas de provisión de azúcares fermentables (10), adición de levaduras (30) a los azúcares fermentables y fermentación de la mezcla fermentable (40), en donde se produce adicionalmente la adición de hierbas aromáticas (20, 50), bien en infusión o tisana o de cualquier otro modo, al producto de la fermentación de la mezcla fermentable. La infusión cumple una serie de criterios en su preparación, relativos a la cantidad de hierbas por litro de agua, la temperatura y tiempo de preparación y la adición de edulcorante.

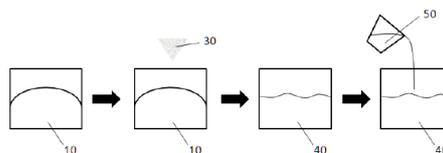


Fig. 1

ES 2 762 771 A1

DESCRIPCIÓN

MÉTODO PARA ELABORAR BEBIDAS

5 **SECTOR DE LA TÉCNICA**

Esta invención pertenece al campo técnico de los métodos para elaborar bebidas, más concretamente, los métodos para elaborar bebidas fermentadas y alcohólicas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

- 10 Existe una gran cantidad de bibliografía sobre la elaboración de cócteles y mezclas de bebidas, en los que se utilizan como base las infusiones o tisanas y las bebidas espirituosas. La consecuencia es la obtención de productos con una alta graduación alcohólica para consumo no habitual. Actualmente existen pocas bebidas de baja graduación alcohólica como alternativa a la cerveza que sea de consumo habitual para acompañar comidas. Por
- 15 otra parte, la cerveza es una bebida esencialmente amarga, por lo que cuando se desea eliminar ese amargor se suele mezclar con algún refresco carbonatado azucarado. Con esta mezcla se alteran las propiedades nutricionales de la cerveza.

- La presente invención plantea una alternativa técnica para la elaboración de una bebida
- 20 alcohólica de baja graduación en la que los aromas son introducidos en la bebida de una manera distinta, para no alterar las propiedades nutricionales de la bebida resultante.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

- 25 Esta alternativa se lleva a cabo mediante un método para la elaboración de bebidas según la reivindicación 1. Las reivindicaciones dependientes definen realizaciones preferidas de la invención.

- A menos que se definan de otro modo, los términos utilizados en este documento, tanto
- 30 científicos como técnicos, deben ser interpretados tal y como lo haría el experto en la materia.

En este documento, los términos “comprende”, “comprendiendo”, etc, no deben ser interpretados en sentido exclusivo, sino que consideran la posibilidad de que lo que se

describe pueda incluir características adicionales además de las definidas.

Así, en un primer aspecto inventivo, la invención propone un método para la preparación de una bebida, que comprende las etapas de

5 provisión de azúcares fermentables;

adición de levaduras a los azúcares fermentables, obteniéndose una mezcla fermentable; y

fermentación de la mezcla fermentable;

10 adición de hierbas aromáticas, en infusión o tisana, añadiéndose al producto de la fermentación de la mezcla fermentable, cumpliendo la infusión al menos uno de los siguientes criterios en su preparación:

la infusión o tisana se prepara con una cantidad máxima de 55 gramos de hierbas aromáticas por litro de agua;

la infusión o tisana se prepara a una temperatura máxima de 105°C;

15 la infusión o tisana se prepara durante un tiempo máximo de 100 minutos;

la infusión o tisana se prepara con una cantidad máxima de 50 gramos de edulcorante por litro de infusión o tisana.

20 Los azúcares fermentables están comprendidos en una gran variedad de productos, y la invención no pretende limitarse solamente a algunos de ellos. La novedad se basa en la adición de hierbas aromáticas en bebidas alcohólicas, bien antes de su fermentación o bien después. Las hierbas aromáticas no cambian las propiedades nutricionales de la bebida principal, pero sí puede matizar su sabor sustancialmente.

25 En el contexto de la presente solicitud, se entenderá como "hierba aromática" cualquier porción de variedad vegetal (raíz, corteza, tallo, fruto, hoja) en cualquier estado de desarrollo (semilla, fruto, flor) que pueda usarse como ingrediente en una infusión o tisana. Se entenderá como "infusión o tisana" el producto de introducir cualquier hierba aromática en agua caliente para extraer sustancia de dicha hierba aromática.

30

Una de las grandes ventajas del uso de las infusiones o tisanas es el aporte de nutrientes beneficiosos para la salud, como la prevención de enfermedades relacionadas con el cáncer, prevención de enfermedades cardiovasculares, estimulación del metabolismo ayudando a la pérdida de peso, reducción del riesgo de artritis, contribución al

fortalecimiento de los huesos, contribución al descenso de colesterol y nivel de azúcar en sangre, fortalecimiento de la memoria, hepatoprotector, estimulación del sistema inmune, prevención de resfriados, reducción del nivel de estrés, efecto hipotensor suave...

- 5 En realizaciones particulares, las hierbas aromáticas comprenden al menos una de raíces, plantas, cortezas, tallos, flores, semillas, frutos y hojas, tales como por ejemplo té, rooibos o café.

10 Cualquiera de estos elementos aportan particularidad en el sabor sin modificar sustancialmente las propiedades nutricionales de la bebida fermentada.

En realizaciones particulares, los azúcares fermentables están comprendidos en cereales, frutas o cualquier otro producto que contenga azúcares fermentables.

- 15 En realizaciones particulares, las hierbas aromáticas se aportan en infusión o tisana, y dicha infusión o tisana se prepara con una cantidad máxima de 55 gramos de hierbas aromáticas por litro de agua, y preferentemente entre 23 y 26 gramos de hierbas aromáticas por litro de agua.

- 20 Las cantidades preferentes de hierbas permiten conseguir un sabor suave de la infusión o tisana sin perder su identidad y sabores característicos, regular graduación alcohólica y potenciar las notas propias del fermentado.

25 En realizaciones particulares, la infusión o tisana se prepara a una temperatura máxima de 105°C, y preferentemente entre 65 y 75 °C. Esta temperatura permite extraer todo el sabor y aromas de la tisana sin destruir según el caso, las propiedades nutricionales tan beneficiosos para la salud. Temperaturas muy altas además de destruir todas las propiedades medicinales, incrementan los sabores amargos, principalmente por la disolución de los taninos.

30

En realizaciones particulares, la infusión o tisana se prepara durante un tiempo máximo de 100 minutos, y preferentemente durante un tiempo comprendido entre 4 y 6 minutos. Este tiempo es suficiente para disolver los aminoácidos y nutrientes al líquido.

En realizaciones particulares, la infusión se prepara con una cantidad máxima de 50 gramos de edulcorante por litro de infusión o tisana, y preferentemente entre 6 y 10 gramos de edulcorante por litro de infusión o tisana.

5 Se entiende por edulcorante cualquier sustancia que sea capaz de dotar de sabor dulce a un alimento, en este caso a la infusión o tisana. Ejemplos particulares de edulcorante son, entre otros muchos, la Stevia o la sacarosa. El rango indicado como ejemplo en la invención permite corregir el amargo que pudiera provenir de los taninos sin alterar o anular los sabores genuinos de ninguno de ellos.

10

En realizaciones particulares, se produce una fortificación alcohólica de la bebida fermentada en el caso de que las hierbas aromáticas hayan sido añadidas con posterioridad a la fermentación. La fortificación alcohólica permite elegir la graduación alcohólica de una bebida. Esto suele ser particularmente ventajoso cuando la bebida fermentada contiene un gran número de azúcares fermentables y genera una bebida con una alta graduación alcohólica. Con el diluido posteriormente a su obtención, mediante la adición de otra bebida de menor graduación permite diseñar una bebida personalizada.

15

En realizaciones particulares, se produce una carbonatación forzada de la bebida fermentada después de la adición de hierbas aromáticas en infusión o tisana, utilizando un porcentaje de dióxido de carbono inferior al 4%, y preferentemente comprendido entre 2,2% y 2,6%.

20

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

25 Para completar la descripción y de cara a una mejor comprensión de la invención, se proporciona el siguiente juego de figuras. Dichas figuras son parte integral de la descripción, e ilustran uno o varios ejemplos particulares, que no deberían interpretarse como si restringieran el ámbito de protección de la invención, sino simplemente como ejemplos particulares de cómo se puede llevar a cabo la invención. Este juego comprende las siguientes figuras:

30

La figura 1 muestra un esquema de realización de un primer ejemplo particular de método de preparación de una bebida de acuerdo con la invención.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Las realizaciones particulares se describen en detalle suficiente como para que un experto en la materia pueda implementar los sistemas y métodos que se describen. Es importante
5 comprender que dichas realizaciones particulares pueden ser proporcionados de maneras alternativas, sin limitarse a las características particulares que se describen a continuación.

La figura 1 muestra un esquema de realización de un primer ejemplo particular de método de preparación de una bebida de acuerdo con la invención.

10

Este método comprende las etapas de

provisión de azúcares fermentables (10);

adición de levaduras (30) a los azúcares fermentables, obteniéndose una mezcla fermentable; y

15

fermentación de la mezcla fermentable (40);

adición posterior de una infusión de hierbas aromáticas (50).

En este caso, los azúcares fermentables están presentes en el mosto de uva, a los que se produce la adición de levaduras adicionales para favorecer la fermentación. La fermentación
20 se produce de manera tradicional, procediéndose con una mezcla que comprende tanto los azúcares fermentables presentes en el mosto, junto con las levaduras que mejoren el proceso.

Una vez terminado el proceso de fermentación, se añade a la bebida fermentada una
25 cantidad de infusión de rooibos.

Para preparar la infusión previa a la adición, se han mezclado 23 gramos de rooibos en un litro de agua, y se ha producido la infusión durante 4 minutos a 75°C. Una vez realizada la infusión se añaden 10 gramos de estelvia por litro de infusión. Con esto se obtiene una
30 cantidad de infusión que se añade a la bebida fermentada obteniéndose una mezcla de bebida fermentada e infusión.

La conjunción de estas características (concentración de hierbas aromáticas, temperatura y tiempo de infusión y adición de edulcorante) permite la obtención de una materia prima que, al ser añadida a la bebida fermentada da como resultado un sabor único.

- 5 Una vez añadida la infusión a la bebida alcohólica, se produce una fortificación alcohólica del producto resultante, ya que la graduación alcohólica ha disminuido tras la adición de la infusión, que no contiene alcohol. La fortificación posterior permite controlar el nivel de alcohol final de la bebida.

- 10 También se realiza, por último, una carbonatación forzada de la bebida fermentada después de la adición de la infusión de rooibos, utilizando un porcentaje de dióxido de carbono del 2,2%.

REIVINDICACIONES

- 1.- Método para la preparación de una bebida, que comprende las etapas de
provisión de azúcares fermentables (10);
5 adición de levaduras (30) a los azúcares fermentables, obteniéndose una mezcla
fermentable; y
 fermentación de la mezcla fermentable (40);
 adición de hierbas aromáticas (20, 50), en infusión o tisana, añadiéndose al producto
de la fermentación de la mezcla fermentable, cumpliendo la infusión al menos uno de los
10 siguientes criterios en su preparación:
 la infusión o tisana se prepara con una cantidad máxima de 55 gramos de hierbas
aromáticas por litro de agua;
 la infusión o tisana se prepara a una temperatura máxima de 105°C;
 la infusión o tisana se prepara durante un tiempo máximo de 100 minutos;
15 la infusión o tisana se prepara con una cantidad máxima de 50 gramos de
edulcorante por litro de infusión o tisana.
- 2.- Método según la reivindicación 1, en el que las hierbas aromáticas comprenden al menos
una de plantas, raíces, cortezas, tallos, flores, semillas, frutos y hojas, tales como por
20 ejemplo té, rooibos o café.
- 3.- Método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que los azúcares
fermentables están comprendidos en cereales, frutas o cualquier otro producto que
contenga azúcares fermentables.
25
- 4.- Método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que las hierbas
aromáticas se aportan en infusión o tisana, y dicha infusión o tisana se prepara con una
cantidad máxima de 55 gramos de hierbas aromáticas por litro de agua, y preferentemente
entre 23 y 26 gramos de hierbas aromáticas por litro de agua.
30
- 5.- Método según la reivindicación 4, en el que la infusión o tisana se prepara a una
temperatura máxima de 105°C, y preferentemente entre 65 y 75 °C.

6.- Método según cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, en el que la infusión o tisana se prepara durante un tiempo máximo de 100 minutos, y preferentemente durante un tiempo comprendido entre 4 y 6 minutos.

5 7.- Método según cualquiera de las reivindicaciones 4 a 6, en el que la infusión o tisana se prepara con una cantidad máxima de 50 gramos de edulcorante por litro de infusión o tisana, y preferentemente entre 6 y 10 gramos de edulcorante por litro de infusión o tisana.

10 8.- Método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que se produce una fortificación alcohólica de la bebida fermentada después de la adición de hierbas aromáticas en infusión o tisana.

15 9.- Método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que se produce una carbonatación forzada de la bebida fermentada después de la adición de hierbas aromáticas en infusión o tisana, utilizando un porcentaje de dióxido de carbono inferior al 4%, y preferentemente comprendido entre 2,2% y 2,6%.

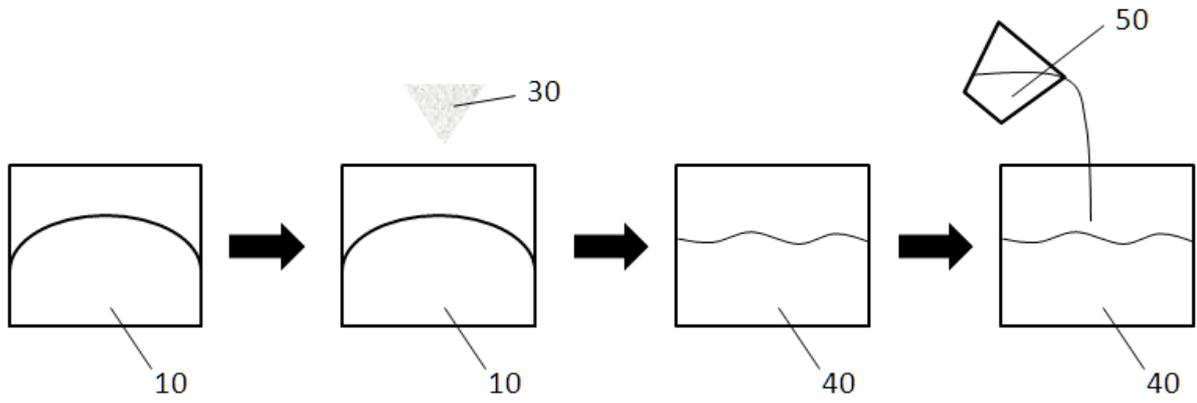


Fig. 1



- ②① N.º solicitud: 201831142
②② Fecha de presentación de la solicitud: 23.11.2018
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 2006018995 A1 (SMITH MACKENZIE) 26/01/2006, Todo el documento; en particular, reivindicación 20 y ejemplos.	1-9
A	WO 2013068999 A1 (AUDACIA WINES PTY LTD) 16/05/2013, Todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1-9
A	AU 2012100353 A4 (MCCUTCHEON ANDREW) 26/04/2012, todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1-9
A	CN 107312697 A (HUNAN YUANLYV TECH CO LTD) 03/11/2017	1-9
A	JP H11103847 A (MURATA HIROYASU) 20/04/1999	1-9
A	JP 2002233354 A (FUKUI HISASHI) 20/08/2002	1-9

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
21.03.2019

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/2

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

C12G3/026 (2019.01)

C12G3/025 (2019.01)

C12G3/02 (2019.01)

C12G3/04 (2019.01)

C12G3/055 (2019.01)

C12G3/06 (2006.01)

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

C12G

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, TXTE, INTERNET