

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 767 027**

21 Número de solicitud: 202030207

51 Int. Cl.:

C12G 3/021 (2009.01)

C12G 3/026 (2009.01)

12

PATENTE DE INVENCION CON EXAMEN

B2

22 Fecha de presentación:

12.03.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

15.06.2020

Fecha de concesión:

12.11.2020

45 Fecha de publicación de la concesión:

19.11.2020

73 Titular/es:

ERM DEL PALLARS PRODUCTIONS, S.L.U.

(100.0%)

C/ Jaume II, 47 3r A

25001 LLEIDA (Lleida) ES

72 Inventor/es:

CAELLES COLOMÉS, Ivan

74 Agente/Representante:

COCA TORRENS, Manuela

54 Título: **MÉTODO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA CERVEZA CON SABOR DE ACEITUNA Y CERVEZA OBTENIDA**

57 Resumen:

Método de elaboración de cerveza con sabor a aceituna que comprende: a) la elaboración de una cerveza base por un método conocido; b) la preparación de un extracto líquido de aceituna, mediante la maceración de aceitunas deshidratadas en alcohol de 70%, durante un tiempo comprendido entre 20 y 40 días, y el filtrado del extracto líquido obtenido; c) la incorporación en la cerveza base del extracto líquido de aceituna, en una proporción en volumen comprendida entre el 0,1% y 3% de extracto líquido de aceituna respecto al volumen de cerveza base; d) la obtención de la cerveza con sabor de aceituna, mediante la homogeneización de la mezcla obtenida en el punto anterior y, e) el envasado de dicha cerveza con sabor a aceituna. La invención incluye la cerveza con sabor a aceituna obtenida.

ES 2 767 027 B2

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 41 LP 24/2015. Dentro de los seis meses siguientes a la publicación de la concesión en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial cualquier persona podrá oponerse a la concesión. La oposición deberá dirigirse a la OEPM en escrito motivado y previo pago de la tasa correspondiente (art. 43 LP 24/2015).

DESCRIPCIÓN

Método para la elaboración de una cerveza con sabor de aceituna y cerveza obtenida

5

Sector de la técnica.

La presente invención es aplicable en el sector de la técnica dedicada a la fabricación de cerveza.

10

Estado de la técnica anterior

La fabricación de la cerveza incluye tradicionalmente los siguientes pasos:

15

- malteado: consistente en un proceso de germinación controlada de los granos de cereal, con el fin de activar las enzimas presentes en el grano y que luego serán necesarias durante la maceración;

20

- molienda y maceración: el grano de cereal molido se mezcla con agua para preparar el mosto cervecero y para el proceso de macerado, la malta se mezcla con el agua a diferentes tiempos y temperaturas, produciendo las transformaciones necesarias para convertir el almidón en azúcares fermentables;

25

- filtrado del mosto: tras la maceración, se separa el mosto líquido de los restos de malta o bagazo.

- cocción: el mosto se lleva a ebullición con el objetivo de aportar amargor y aroma presentes en el lúpulo; además, durante esta etapa se esteriliza el mosto, se coagulan proteínas y se evaporan aromas indeseables;

30

- fermentación: se enfría y airea el mosto para añadir levadura y realizar la fermentación, en la que se transforman los azúcares fermentables en alcohol y CO₂,

- maduración: la cerveza es sometida a bajas temperaturas para estabilizar el sabor y los aromas logrados durante el proceso y,

- envasado.

35

En función de los ingredientes utilizados para elaborar la cerveza, tales como tipo de cereal o de levadura) se obtienen cervezas con diferentes matices de color y sabor; siendo un objetivo de los fabricantes obtener cervezas personalizadas, con tonalidades y sabores diferenciados, lo que permite además incrementar la oferta de cervezas en el mercado.

El objetivo de esta invención es el desarrollo de una cerveza de un sabor claramente diferenciado de las cervezas existentes actualmente en el mercado, y más concretamente una cerveza con sabor a aceituna.

5

Sin embargo, este objetivo no se puede conseguir con las técnicas tradicionales de fabricación de cerveza, introduciendo las aceitunas en el tanque de cocción, dado que las aceitunas están conformadas mayoritariamente por células aceitosas que no se mezclan con el agua de la cerveza y no son emulsionables.

10

Por tanto, el problema técnico que se plantea es el desarrollo de un método para la obtención de una cerveza con sabor a aceituna.

Descripción de la invención.

15

Para conseguir los objetivos propuestos se ha ideado el método de la presente invención, que permite obtener una cerveza con un sabor a aceituna, obtenido de aceitunas naturales, a pesar de la incapacidad de mezclar o emulsionar el contenido de aceite de las aceitunas con el agua de la cerveza.

20

De acuerdo con la invención, este método de elaboración de cerveza con sabor a aceituna comprende inicialmente: a) la elaboración de una cerveza base por un método conocido, y está caracterizado por comprender:

25

b) la preparación de un extracto líquido de aceituna, mediante la maceración de aceitunas deshidratadas en alcohol de 70%, durante un tiempo comprendido entre 20 y 40 días, y el filtrado del extracto líquido obtenido;

c) la incorporación en la cerveza base del extracto líquido de aceituna, en una proporción en volumen comprendida entre el 0,1% y 3% de extracto líquido de aceituna respecto al volumen de cerveza base;

30

d) la obtención de la cerveza con sabor de aceituna, mediante la homogeneización de la mezcla obtenida en el punto anterior y,

e) el envasado de la cerveza obtenida.

35

El método conocido de elaboración de la cerveza base puede incluir, a título de ejemplo, las fases mencionadas anteriormente de: - malteado de los granos de cereal; - molienda y

maceración, - filtrado del mosto, - cocción, - fermentación y - maduración;

El hecho de que la maceración de las aceitunas deshidratadas se haga con alcohol del 70% de grado alcohólico y que sea por contacto y absorción de esencia de aceituna, provoca que no se incorporen en el alcohol las células aceitosas de las olivas, con lo que el producto del extracto continua siendo alcohol pero con el sabor y aroma absorbidos de las aceitunas deshidratadas en reposo con el alcohol.

La preparación del mencionado extracto de oliva con alcohol permite que se pueda mezclar a posteriori con la cerveza base (que tiende un elevado porcentaje de agua) quedando un producto homogéneo y sin componentes aceitosos no emulsionables.

En una realización preferida de la invención, el tiempo de maceración de las aceitunas deshidratadas en alcohol de 70%, para la obtención del extracto es de unos 30 días, que es un tiempo suficiente para que el alcohol adquiera un sabor aceptable de aceituna y no demora excesivamente el tiempo de obtención del extracto.

También de forma preferida la proporción de extracto de aceituna respecto al volumen de cerveza base es del orden del 1%, que es una proporción adecuada para obtener una cerveza con un sabor a aceituna apreciable y equilibrado.

De acuerdo con la invención este método de elaboración también comprende la incorporación en la cerveza base, junto con el extracto líquido de aceituna o bien de forma separada, de un colorante que proporciona un color verde a la cerveza con sabor aceituna.

En una realización concreta de la invención dicho colorante es espirulina deshidratada, que además tiene un efecto nutritivo, aunque no se descarta la utilización de otro colorante adecuado para proporcionar el mencionado color verde a la cerveza con sabor a aceitunas.

La cerveza con sabor a aceituna, obtenida por el mencionado método de elaboración, presenta la característica de comprender en su composición un extracto líquido de aceituna, consistente en alcohol con sabor a aceituna; en una porción comprendida entre 0,1% y 3%.

Según la invención dicha cerveza con sabor a aceituna incluye en su composición un

colorante que le proporciona un color verde, similar al color de la aceituna. En una realización de la invención dicho colorante es espirulina deshidratada.

5 Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

1.- Método de elaboración de cerveza con sabor a aceituna; comprendiendo inicialmente: a) la elaboración de una cerveza base por un método conocido;
5 **caracterizado** por que comprende:

a) la preparación de un extracto líquido de aceituna, mediante la maceración de aceitunas deshidratadas en alcohol de 70%, durante un tiempo comprendido entre 20 y 40 días, y el filtrado del extracto líquido obtenido;

10 b) la incorporación en la cerveza base del extracto líquido de aceituna, en una proporción en volumen comprendida entre el 0,1% y 3% de extracto líquido de aceituna respecto al volumen de cerveza base.

c) la obtención de la cerveza con sabor de aceituna, mediante la homogeneización de la mezcla obtenida en el punto anterior y,

d) el envasado de la cerveza obtenida.

15

2.- Método, según la reivindicación 1, **caracterizado** por que el tiempo de maceración de las aceitunas deshidratadas en alcohol de 70%, para la obtención del extracto es de unos 30 días.

20 3. Método, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que la proporción de extracto de aceituna incorporada respecto al volumen de cerveza base es del orden del 1%.

25 4. Método, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que comprende la incorporación en la cerveza base, junto con el extracto líquido de aceituna o bien de forma separada, de un colorante que proporciona un color verde a la cerveza con sabor aceituna.

30 5.- Método, según la reivindicación 4, **caracterizado** por que el colorante es espirulina deshidratada.

6.- Cerveza con sabor a aceituna; **caracterizado** por que comprende en su composición: una cerveza base y un extracto líquido de aceituna, consistente en alcohol con sabor a aceituna; en una proporción en volumen comprendida entre 0,1% y 3%.

35

7.- Cerveza con sabor a aceituna, **caracterizada** por que incluye en su composición un colorante que le proporciona un color verde.

8.- Cerveza, según la reivindicación 7, **caracterizada** por que el colorante es espirulina deshidratada.

5