



(11) Número de publicación: 1 183 258

21) Número de solicitud: 201700392

61 Int. CI.:

C12G 3/04 (2006.01) C12G 1/06 (2006.01) C12G 3/08 (2006.01)

(12)

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

25.04.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.05.2017

71 Solicitantes:

DESTILERIAS MANUEL ACHA FABRICA DE LICORES, S.A. (100.0%) Maskuribai, 40 01479 Amurrio (Araba/Álava) ES

(72) Inventor/es:

ACHA GONZALEZ, Gabriel

74) Agente/Representante:

TROJAOLA ZAPIRAIN, Ramón María

54 Título: Composición de vermut con gas carbónico

DESCRIPCIÓN

COMPOSICION DE VERMUT CON GAS CARBONICO.

Campo de la técnica

5

10

15

20

El objeto de la presente invención, pertenece al sector industrial de Las bebidas de vinos aromatizados, pero que tiene como característica, que al conocido tradicionalmente como vermut, que es un vino aromatizado con unas determinadas características reglamentarias, se le añade un gas carbónico conocido como CO2, en unas determinadas proporciones, y que tiene como consecuencia una bebida de vermut con gas, cuya composición es totalmente original y característica, dando lugar a unos sabores, sensaciones y gustos totalmente novedosos, en lo que se conoce como tradicionalmente el vermut.

Antecedentes de la invención

Son múltiples, las bebidas, que en la actualidad, vienen siendo combinadas con el gas carbónico (CO2), y que de un modo tradicional, son conocidos como refrescos y otras variedades similares. También existen los vinos que se encuentren constituidos en combinación o con una composición constituida con el gas carbónico (CO2) como los vinos espumosos o similares, pero nunca se ha utilizado o conocido un vermut que es un vino aromatizado, al cual se encuentre en combinación y resultando una combinación como la que nos ocupa, que es un vermut con gas carbónico (CO2), en unas proporciones, que respetando la base del vermut, añadiendo dicho gas carbónico, resulta una nueva combinación, con unos resultados totalmente novedosos, proporcionando unos gustos, sensaciones y sabores, del mismo modo nuevos.

25

30

Exposición de la invención

La presente invención tiene por objeto una composición de base que es vermut que es un vino aromatizado, obtenido a partir de uno o varios productos vinícolas que: A) A veces con adición de mostos de uva y/o de mostos de uva parcialmente fermentados, que pudiendo ser objeto de una adición de alcohol, ha sufrido una aromatización por medio de: - sustancias aromatizantes naturales

y/o de preparados aromatizantes — hierbas aromáticas y/o especias y/o productos alimenticios sápidos; B) Que pueda haber sufrido una edulcoración y, salvo excepciones se complementa con una coloración con caramelo; C) Cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido se sitúa entre un mínimo de 14,5% vol y un máximo de 22% vol, y cuyo grado alcohólico volumétrico total mínimo sea de 17,5% vol. D) Los vinos o los mostos de uva fresca, apagados con alcohol, utilizados en la elaboración de un vino aromatizado, deberán estar presentes en el producto acabado en proporción no inferior al 75%; E) Resultando que en el vermut el vino aromatizado dicha característica de aromatización haya sido obtenida mediante la utilización de sustancias adecuadas derivadas, en particular, de especies de artemisa, que se utilizan siempre; F) Para la edulcoración de esta bebida únicamente se utiliza el azúcar caramelizado, la sacarosa, el mosto de uva, el mosto de uva concentrado rectificado y el mosto de uva concentrado.

15

20

25

30

5

10

Pues bien, una vez obtenido el vermut con dichas características básicas, al mismo se le introduce un gas carbónico CO2 en una proporción de entre un gramo por litro a 10 gramos por litro, obteniéndose finalmente la composición objeto de la presente invención, que no es otra que de un vermut con gas carbónico CO2.

Descripción detallada de un ejemplo de realización

A la vista de lo anteriormente enunciado, la presente invención se refiere a una composición constituida por el vermut con gas carbónico en una proporción de éste entre el 1 gramo por litro y 10 gramos por litro del vermut, y cuya composición, puede ser realizada, en aquel momento que se considere más oportuno y conveniente, para destinarlo tanto a su conservación, envasado, como consumo del mismo, pudiendo ser utilizada cualquiera de las técnicas de envasado, sobradamente conocidos en el mercado, según las necesidades y el destino del consumidor final del que se trate.

REIVINDICACIONES

1.- Composición de bebida de vino aromatizado que se caracteriza por estar compuesta por un vermut al cual se le añade gas carbónico (CO2) en una proporción de entre 1 gramo por litro de vermut y 10 gramos por litro de vermut, resultando la composición objeto de la presente invención.

5