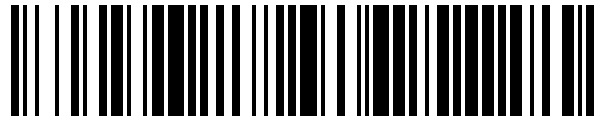


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 189 384**

21 Número de solicitud: 201730897

51 Int. Cl.:

**C12G 3/06** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**27.07.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**04.08.2017**

71 Solicitantes:

**ESALI ALIMENTACIÓN S.L. (100.0%)  
C/ Torre del Hacho, 2 P.I de Antequera  
29200 Antequera (Málaga) ES**

72 Inventor/es:

**CUBEROS PEREA, Enrique Jesús;  
PEDROSA RAMÍREZ, Juan Francisco y  
PEREGRINA CANALEJO, Francisco**

74 Agente/Representante:

**PONS ARIÑO, Ángel**

54 Título: **COMPOSICIÓN DE GINEBRA**

**ES 1 189 384 U**

## **DESCRIPCIÓN**

### **Composición de ginebra**

5 La presente invención se refiere a una composición de ginebra que comprende zanahoria morada.

### **ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN**

10 La **ginebra** (en inglés: *gin*) es un aguardiente derivado del *genever* o *jenever* neerlandés. Su graduación alcohólica varía entre 37° y 47°. Se obtiene por destilación de la cebada sin maltear, rectificada con bayas de enebro y aromatizada con cardamomo, angélica y otras hierbas que le dan su fragancia y aroma característico (corteza de cassia, lirio y cáscara de naranja). Debe elaborarse con alcoholes de cereales frescos de 96°, altamente neutros (la suma de impurezas no debe exceder  
15 de 0,5 gramos por litro).

Para que una bebida pueda llamarse ginebra ha de tener sabor a nebrina.

20 Los dos tipos principales de ginebra son la variedad británica, llamada ginebra seca o de Londres, y el tipo holandés, llamado Geneva schnapps o Hollands.

Las aromatizaciones dependen de gustos personales y modas.

25 Por tanto, podría resultar deseable disponer de una ginebra rica en vitaminas y minerales, con un alto contenido en carotenos y antioxidantes, fibra y propiedades antiparasitarias. Que, además de esas propiedades, resulte dulce y de sabor intenso. Y que, cuando se mezcle con cítricos, se realce su sabor y frescor.

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN**

30

En un primer aspecto, la presente invención se refiere a una composición que comprende:

- i) enebro;
- ii) zanahoria morada;
- 35 iii) alcohol etílico; y

iv) agua,

donde la cantidad de zanahoria morada es de entre 5 g y 15 g por 1 litro de composición.

5 En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente, donde la cantidad de zanahoria morada es de entre 8 g y 13 g por 1 litro de composición, más preferiblemente de entre 9 g y 12 g por 1 litro de composición, y aún más preferiblemente de 11,4 g por 1 litro de composición.

10 En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente que además comprende salvia.

En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente que además comprende raíz de angélica.

15

En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente que además comprende coriandro.

20 En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente que además comprende cardamomo.

En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente que además comprende uno o más cítricos, y preferiblemente uno o más cítricos seleccionados de naranja, mandarina y limón.

25

En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente que además comprende almíbar.

30 En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente que además comprende colorante morado.

En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente que comprende:

i) enebro;

35 ii) zanahoria morada;

- iii) salvia;
  - iv) raíz de angélica;
  - v) coriandro;
  - vi) cardamomo;
  - 5 vii) uno o más cítricos, y preferiblemente uno o más cítricos seleccionados de naranja, mandarina y limón;
  - viii) alcohol; y
  - ix) agua,
- 10 donde la cantidad de zanahoria morada es de entre 5 g y 15 g por 1 litro de composición, preferiblemente de entre 8 g y 13 g por 1 litro de composición, más preferiblemente de entre 9 g y 12 g por 1 litro de composición, y aún más preferiblemente de 11,4 g por 1 litro de composición.

15 En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente que comprende:

- i) enebro;
- ii) zanahoria morada;
- iii) salvia;
- iv) raíz de angélica;
- 20 v) coriandro;
- vi) cardamomo;
- vii) uno o más cítricos, y preferiblemente uno o más cítricos seleccionados de naranja, mandarina y limón;
- viii) almíbar;
- 25 ix) colorante morado;
- x) alcohol; y
- xi) agua,
- xii) donde la cantidad de zanahoria morada es de entre 5 g y 15 g por 1 litro de composición, preferiblemente de entre 8 g y 13 g por 1 litro de composición,
- 30 más preferiblemente de entre 9 g y 12 g por 1 litro de composición, y aún más preferiblemente de 11,4 g por 1 litro de composición.

En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente, que además comprende mandarina, zanahoria, calabaza o mezclas de los mismos.

35

En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente, que además comprende regaliz, banana o mezclas de los mismos.

5 En otra realización la invención se refiere a la composición definida anteriormente, que además comprende jengibre, pétalos de rosa, lavanda o mezclas de los mismos.

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la  
10 invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que sean limitativos de la presente invención.

## **EJEMPLOS**

15

A continuación se ilustrará la invención mediante unos ensayos realizados por los inventores, que pone de manifiesto la efectividad del producto de la invención.

### Simbuya Classic Gin

20

No se ha macerado, se realiza una destilación individual de cada botánico que incorpora: Salvia, Enebro, Raíz de Angélica, Coriandro, Cardamomo y Zanahoria Morada, además de 3 cítricos para aportar frescura en su sabor: Naranja, Mandarina y limón.

25

La zanahoria morada es incorporada en forma de concentrado de 30°Brix mediante un proceso anterior de molido, filtrado, concentrado, adición de cítrico y pasteurización de zanahorias moradas en fresco.

30

Una vez obtenidos todos los botánicos individualmente se mezclan junto con agua y alcohol hasta alcanzar el volumen de alcohol establecido.

El alambique utilizado en la fabricación de esta ginebra es de cobre, el cual distribuye por igual el calor, "desde la base a lo más alto del recorrido".

35

El agua empleada es osmotizada, procedente del deshielo de la Sierra Nevada.

Esta ginebra aporta una graduación alcohólica de 39°

5 Simbuya Purple Gin

No se ha macerado, se realiza una destilación individual de cada botánico que incorpora: Salvia, Enebro, Raíz de Angélica, Coriandro, Cardamomo y Zanahoria Morada, además de 3 cítricos para aportar frescura en su sabor: Naranja, Mandarina y limón. Además, esta gin agrega almíbar lo que la dota de un mayor dulzor y colorante morado como elemento diferenciador.

La zanahoria morada es incorporada en forma de concentrado de 30°Brix mediante un proceso anterior de molido, filtrado, concentrado, adición de cítrico y pasteurización de zanahorias moradas en fresco.

Una vez obtenidos todos los botánicos individualmente se mezclan junto con agua y alcohol hasta alcanzar el volumen de alcohol establecido.

20 El alambique utilizado en la fabricación de esta ginebra es de cobre, el cual distribuye por igual el calor, "desde la base a lo más alto del recorrido".

El agua empleada es osmotizada, procedente del deshielo de la Sierra Nevada.

Esta ginebra aporta una graduación alcohólica de 37,5°

25

**REIVINDICACIONES**

1. Composición que comprende:
  - i) enebro;
  - 5 ii) zanahoria morada;
  - iii) alcohol; y
  - iv) agua,donde la cantidad de zanahoria morada es de entre 5 g y 15 g por 1 litro de composición.  
10
2. La composición según la reivindicación 1, donde la cantidad de zanahoria morada es de 11,4 g por 1 litro de composición.
3. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 ó 2, que además  
15 comprende salvia.
4. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, que además comprende raíz de angélica.
- 20 5. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, que además comprende coriandro.
6. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, que además  
25 comprende cardamomo.
7. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, que además comprende uno o más cítricos.
8. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, que además  
30 comprende almíbar.
9. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, que además comprende colorante morado.
- 35 10. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, que además comprende mandarina, zanahoria, calabaza o mezclas de los mismos.

11. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, que además comprende regaliz, banana o mezclas de los mismos.
12. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, que además  
5 comprende jengibre, pétalos de rosa, lavanda o mezclas de los mismos.