

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 191 810**

21 Número de solicitud: 201700608

51 Int. Cl.:

C12G 3/04 (2006.01)

C12G 3/08 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

10.08.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.09.2017

71 Solicitantes:

**REVOLUTION S.L. (100.0%)
Paseo del puerto 26 bajo B
48992 Getxo (Bizkaia) ES**

72 Inventor/es:

DOMINIC DAMIEN LOMBARD

74 Agente/Representante:

TROJAOLA ZAPIRAIN, Ramón María

54 Título: **Composición de sangría con aroma sabor a pomelo, enebro, quinina y el ácido cítrico**

ES 1 191 810 U

DESCRIPCIÓN

**COMPOSICION DE SANGRIA CON AROMA SABOR A
POMELO, ENEBRO, QUININA Y EL ACIDO CITRICO.**

Campo de la técnica

5 El objeto de la presente invención, pertenece al sector industrial de las bebidas de productos vitivinícolas aromatizados, pero que tiene como característica, que al conocido tradicionalmente como sangría, que es un vino aromatizado con unas determinadas características reglamentarias, se le añade y se encuentra constituida por la composición de unos productos característicos y en
10 combinación como son los aromas sabor a pomelo, enebro, quinina y el ácido cítrico en unas determinadas proporciones, y que tiene como consecuencia una bebida de sangría, cuya composición es totalmente original y característica, dando lugar a unos sabores y gustos, totalmente novedosos, en lo que se conoce como tradicionalmente la sangría.

15

Antecedentes de la invención

Son múltiples, las bebidas, que en la actualidad, vienen siendo combinadas con cuantas dosis aromatizantes, de diversos productos combinen con los productos básicos tradicionales, y que ha dado lugar a que sean reconocidos y regulados a
20 través de normativa comunitaria y muy particularmente el reglamento (UE) N° 251/2014 del parlamento Europeo y del Consejo de 26 de febrero de 2014, sobre “la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas”.

25 Sin embargo, no son conocidos los productos vitivinícolas aromatizados que se encuentren constituidos en combinación o con una composición constituida con los aromas sabor a pomelo, enebro, quinina y el ácido cítrico, resultando una combinación como la que nos ocupa, que es una sangría con unas proporciones en su composición, que respetando la base de la sangría, se añaden dichos
30 aromas sabor a pomelo, enebro, quinina y ácido cítrico, resulta una nueva

combinación, con unos resultados totalmente novedosos, proporcionando unos gustos y sabores, del mismo modo nuevos.

Exposición de la invención

- 5 La presente invención tiene por objeto una composición de base que es sangría que es un producto vitivinícola aromatizado, obtenido a partir de uno o varios productos vinícolas que, A) partiendo que su proporción de productos vitivinícolas aromatizados, suponen al menos un 50% del volumen total, resultando una bebida aromatizada a base de vino, obtenida a partir de vino,
- 10 aromatizada mediante la adición de extractos o esencias naturales de cítricos; B) Que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido se sitúa entre un mínimo del 4,5% y un máximo de 12% l, con vino blanco y mosto de uva; C) Que en el presente caso utiliza una combinación con los aromas sabor a pomelo, enebro, quinina y el ácido cítrico; D) Resultando que en la sangría con sabor a pomelo,
- 15 enebro, quinina y el ácido cítrico, dicha característica de aromatización haya sido obtenida mediante la utilización de sustancias adecuadas derivadas, en particular, de la combinación de los productos que contienen y en la proporción que seguidamente se detallan para facilitar la composición y formulación de la combinación de los siguientes productos o ingredientes:
- 20 - Agua se encuentra en una proporción del 47,619%
- Vino Blanco, con un 10,5% de alcohol volumétrico, en una proporción del 42,825%
- Mosto de uva rectificado del 9,127%
- Aromas sabor a pomelo, en una proporción del 0,050%
- 25 - Aromas sabor a enebro, en una proporción del 0,100%
- Aroma sabor a quinina, en una proporción del 0,050%
- Ácido cítrico, en una proporción del 0,285%

Señalar que éstas proporciones pueden tener una pequeñísima variación, en los

30 productos finales obtenidos, toda vez que han sido señaladas las proporciones que se añaden de cada uno de los ingredientes, pero que a la hora de combinar

todos ellos, siendo las diferencias tan sustanciales de unos y otros, se puede encontrar con unas diferencias en los resultados que puedan tener una variación de entre 0% al 5%

- 5 Pues bien, una vez obtenida la combinación de los componentes descritos, en la proporción establecida se consigue la composición objeto de la presente invención, que no es otra que la sangría con aroma sabor a pomelo, enebro, quinina y el ácido cítrico.

10 **Descripción detallada de un ejemplo de realización**

A la vista de lo anteriormente enunciado, la presente invención se refiere a una composición constituida la sangría con aroma sabor a pomelo en una proporción de éste de un 0,050% y cuya composición, se encuentra constituida a su vez por: - un 47,619% de Agua, - Un 42,825% de Vino Blanco que tiene un 10,5% del alcohol volumétrico, - un 9,127% de mosto de uva rectificado, - un 0,100%
15 de aroma sabor a enebro, - un 0,050% aroma sabor de quinina, - un 0,285% ácido cítrico, composición que puede tener una variante de entre un 0% al 5% en sus componentes proporcionados,

Que da lugar a la composición final objeto de la invención, siendo la misma con
20 unas características totalmente novedosas y originales, tanto en el sabor, gusto, etc. de la composición lista para ser consumida como bebida.

REIVINDICACIONES

- 1.- Composición de bebida de un producto vitivinícola aromatizado que se caracteriza por estar compuesta por un una sangría la cual se encuentra compuesta por la combinación de: un 47,619% de Agua; - Un 42,825% de Vino
- 5 Blanco que tiene un 10,5% del alcohol volumétrico; - Un 9,127% de mosto de uva rectificado; - Un 0,050% de aroma sabor a quinina; - Un 0,285% de ácido cítrico; - Un 0,100% de aroma sabor a enebro, y a la que se le añade un 0,050% de aroma sabor a pomelo; con una variable en todos los componentes que puede oscilar de entre el 0% al 5%, resultando la composición objeto de la
- 10 presente invención de sangría con sabor a pomelo, enebro, quinina y el ácido cítrico.