

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 192 433**

21 Número de solicitud: 201731050

51 Int. Cl.:

C12C 5/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

11.09.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.10.2017

71 Solicitantes:

**MONEO SÁNCHEZ-MARCO, Jaime (33.3%)
C/ San Roque, 17, 7º A**

**31011 Pamplona (Navarra); ES
SÁNCHEZ-MARCO MENDIZÁBAL, Isabel (33.3%) y
MONEO SÁNCHEZ-MARCO, Miriam Ana (33.3%)**

72 Inventor/es:

**MONEO SÁNCHEZ-MARCO, Jaime;
SÁNCHEZ-MARCO MENDIZÁBAL, Isabel y
MONEO SÁNCHEZ-MARCO, Miriam Ana**

74 Agente/Representante:

ZUGARRONDO TEMIÑO, Jesús María

54 Título: **BEBIDA A BASE DE CERVEZA**

ES 1 192 433 U

BEBIDA A BASE DE CERVEZA

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una bebida a base de cerveza, que presenta la especial particularidad de ofrecer un nuevo sabor en base a la inclusión en la misma de una cierta
10 proporción de concentrado de los utilizados en la preparación de mojito.

El objeto de la invención es proporcionar al sector cervecero una nueva bebida con un sabor muy llamativo.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el ámbito de aplicación práctica de la invención, el sector cervecero, dentro de las múltiples variedades de cerveza habituales, son conocidas diferentes cervezas de
20 "sabores", en las que a la cerveza se le añaden diferentes tipos de frutas o plantas, como puede ser jugo de cereza, zumo de limón, zumo de melocotón, zumo de coco, miel, etc., dando a la cerveza un sabor afrutado, que si bien puede resultar muy agradable para cierto sector de consumidores, para otro puede resultar excesivamente dulce.

25 Paralelamente, son conocidas cervezas que se suministran mezcladas con una pequeña proporción de tequila, o bien de tequila y zumo de limón, si bien la variedad ofertada de este tipo de bebidas es muy limitada

En definitiva, no se conoce la existencia de ninguna bebida a base de cerveza que
30 presente la composición y propiedades organolépticas que presenta la bebida objeto de la presente invención.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

5 La bebida a base de cerveza que se preconiza viene a llenar el vacío anteriormente descrito, ofreciendo un producto totalmente novedoso con un sabor muy llamativo, ideal para los consumidores que están cansados de consumir siempre el mismo tipo de cerveza y desean probar nuevos sabores.

10 Para ello, la bebida de la invención consiste en la mezcla de cerveza y de un concentrado de los utilizados para la elaboración de mojito.

Más concretamente, se ha previsto que la cerveza participe en una proporción comprendida entre el 75 y el 90% en peso, mientras que el concentrado para la elaboración de mojito estará comprendido entre el 10 y el 25% en peso.

15 La cerveza utilizada podrá ser de cualquier tipo, siendo preferentemente cerveza a base de cebada, no descartando mezclas de cebada y trigo, ya sea de alta o baja fermentación.

20 En cuanto al concentrado para la elaboración de mojito podrá utilizarse cualquier concentrado para la elaboración de mojito de mercado, de manera que de forma preferente se empleará un concentrado para la elaboración de mojito, a base de zumo de limón concentrado, azúcar, hierbabuena y los correspondientes conservantes, acidulantes, colorantes y aromas.

25 A partir de la mezcla de estos dos componentes, se obtiene una composición final en % en peso para el producto obtenido que es la siguiente:

- Agua.....entre el 65 y el 75%.
- Malta.....entre el 15 y el 20%.
- Azúcar.....entre el 3 y el 7%.
- 30 • Zumo de limón concentrado.....entre el 2 y el 4,5%.
- Hierbabuena.....entre el 2 y el 4%.
- Acidulante.....entre el 1,5 y el 3,5%.
- Lúpulo.....entre el 0,5 y el 3%
- Aroma.....entre el 0,01 y el 1%.

- Conservantes.....entre el 0,01 y el 0,5%.
- Colorantes.....entre el 0,01 y el 0,5%.

EJEMPLO DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION

5

A modo meramente ejemplario, y para conseguir la bebida objeto de la invención se mezclaron 852,2 gramos de cerveza a base de cebada fermentada (malta), de fermentación baja, con 181,8 gramos de concentrado para la elaboración de mojito sin alcohol, obteniéndose una bebida con la siguiente composición en % en peso:

10

- Agua.....736,364 g.
- Malta.....177,250 g.
- Azúcar.....52,722 g.
- Zumo de limón concentrado.....32,724 g.
- Hierbabuena.....30,906 g.
- Acidulante.....2,400 g.
- Lúpulo.....1,088 g.
- Aroma.....0,364 g.
- Conservantes.....0,091 g.
- Colorantes.....0,091 g.

20

25

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Bebida a base de cerveza, caracterizada porque la misma está compuesta a partir de la mezcla de cerveza y concentrado para la elaboración de mojito, habiéndose previsto que la cerveza participe en una proporción comprendida entre el 75 y el 90% en peso, mientras que el concentrado para la elaboración de mojito lo haga en una proporción comprendida entre el 10 y el 25% en peso.

10 2ª.-Bebida a base de cerveza, según reivindicación 1ª, caracterizada porque la cerveza que participa en la bebida es cerveza a base de cebada, o a base de cebada y trigo, ya sea de alta o baja fermentación.

15 3ª.-Bebida a base de cerveza, según reivindicación 1ª, caracterizada porque el concentrado para la elaboración de mojito es preferentemente un concentrado de mojito sin alcohol, elaborado a base de zumo de limón concentrado, azúcar, hierbabuena, conservantes, acidulantes, colorantes y aromas.

20 4ª.- Bebida a base de cerveza, según reivindicación 1ª, caracterizada porque la misma presenta la siguiente composición en % en peso.

- Agua.....entre el 65 y el 75%.
- Malta.....entre el 15 y el 20%.
- Azúcar.....entre el 3 y el 7%.
- Zumo de limón concentrado.....entre el 2 y el 4,5%.
- 25 • Hierbabuena.....entre el 2 y el 4%.
- Acidulante.....entre el 1,5 y el 3,5%.
- Lúpulo.....entre el 0,5 y el 3%
- Aroma.....entre el 0,01 y el 1%.
- Conservantes.....entre el 0,01 y el 0,5%.
- 30 • Colorantes.....entre el 0,01 y el 0,5%.