

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 203 465**

21 Número de solicitud: 201731487

51 Int. Cl.:

C12G 3/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

04.12.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.01.2018

71 Solicitantes:

**UNIVERSIDAD DE HUELVA (100.0%)
C/ Dr. Cantero Cuadrado 6
21071 Huelva ES**

72 Inventor/es:

**BELTRAN LUCENA, Rafael;
FERNANDEZ RECAMALES, M^a De Los Ángeles;
SAYAGO GOMEZ, Ana;
DE LA VEGA NARANJO, Marta y
GONZALEZ DOMINGUEZ, Raúl**

74 Agente/Representante:

ALGUACIL OJEDA, Juan

54 Título: **BEBIDA ESPUMOSA A PARTIR DE FRESAS Y ARANDANOS**

ES 1 203 465 U

DESCRIPCIÓN

BEBIDA ESPUMOSA A PARTIR DE FRESAS Y ARÁNDANOS

Campo de la invención

5 La presente invención se refiere a una bebida espumosa del tipo brut nature elaborada a partir de fresas y arándanos.

El campo de aplicación de la presente invención es el sector de la industria agroalimentaria, centrándose en el ámbito de la producción de bebidas fermentadas y alcohólicas, y en
10 particular en la producción de bebidas basadas en frutas ricas en azúcares.

El objetivo de la invención es el de introducir en dicho sector industrial una nueva composición de bebida espumosa, destinada a su comercialización como bebida del tipo brut nature, con unos sabores y texturas derivados de sus dos principales componentes, que
15 son las fresas y los arándanos.

Estado de la técnica

Tal como es conocido por el público en general, el vino es una bebida elaborada por
20 fermentación alcohólica. Actualmente, la elaboración de bebidas fermentadas en España se realiza a partir de uvas para el vino, cebada y malta para cervezas, y manzana para sidra. Sin embargo, en otros países en los que la legislación contempla un concepto de vino más amplio se ha desarrollado la producción de bebida alcohólicas procedentes de matrices ricas en azúcares como el arroz y la naranja. Este hecho ha propiciado que a nivel global hayan
25 surgido diferentes soluciones o productos basados en este tipo de bebidas cuya base son los azúcares.

En este sentido, tal como se divulga en el documento ES2388845, se conoce una bebida alcohólica espumosa a base de zumo de naranja a la que se añade un licor de tiraje, y cuya
30 textura otorga al producto final unos toques ácidos; el documento ES1192433U que divulga una bebida a base de cerveza a la que se añade concentrado de mojito, lo cual permite obtener un producto final con un ligero toque ácido; o el documento ES1183258U que divulga una bebida de vino aromatizada, que está orientado a bebidas del tipo vermut con gas carbónico.

35

Es importante destacar que, según datos publicados por organismos oficiales, España es uno de los mayores exportadores y productores de fresas del mundo, y un porcentaje sensible de su producción va destinado a usos que no son el del consumo directo del producto, es decir, parte de la producción va destinado a uso industrial. De la misma manera cabe destacarse que los arándanos es un producto que también tiene grandes producciones y que en este caso su uso es eminentemente industrial. Teniendo en cuenta estos aspectos, se considera que el uso de estos tipos de frutos para la producción de vino es una reclamo y oportunidad muy atractiva, y ya es conocido dentro del sector que hay diversos mercados en los que el consumo de vinos producidos a partir de frutas está en pleno desarrollo.

En este sentido cabe anotar que se conoce la existencia de vinos que incorporan elementos como bayas o arándanos, tal como por ejemplo es divulgado en el documento CN106978299, donde se desarrolla un vino espumoso que incluye arándanos congelados y donde se añade pectinasa y agua, aunque también es cierto que requiere, tal como se protege en dicho registro, unos pasos específicos diferenciados de los procesos habituales de lo que podría considerarse como champanización; el documento US2002172738 donde la bebida se realiza a partir de un puré de diferentes frutas entre las que se incluyen frutos como la uva o los arándanos; el documento SU1717622 donde se añade al vino madre un sirope de frutas del bosque, lo cual hace que al no emplearse un zumo sino un sirope el producto final tiene unos gustos y texturas diferenciados de la bebida espumosa objeto de la presente invención; o el documento SU1578183 donde un vino espumoso está basado en uvas y en licor de moras con manzanas y ácidos cítricos, lo cual genera un producto final también con unas texturas diferenciadas.

Tal como se ha adelantado con anterioridad, la existencia de este tipo de vinos viene determinado por una creciente demanda de bebidas de esta tipología en mercados emergentes, pero también porque hay múltiples evidencias que ponen de manifiesto que el consumo moderado de vino de fruta contribuye a una reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares, lo cual ha alentado a los investigadores a desarrollar productos basados en estos ingredientes de base.

Entrando en la presente invención, la razón del presente vino a base de fresas y arándanos conjuntamente, lo cual no es conocido dentro de este sector industrial, se basa en que ambos elementos en conjunto generan una sinergia que permiten beneficios al ser ricos en vitaminas, minerales y fibra; contienen, en especial los arándanos, compuestos bioactivos

con un alto contenido en flavonoides y ácidos fenólicos que aumentan las biofuncionalidades del organismo, y sobre todo en su comparación con vinos basados en la uva; en ambos productos está demostrado un alto efecto preventivo frente a los procesos de oxidación, especialmente los causados por especies reactivas de oxígenos (ROS); y hay estudios que indican que ambos productos de manera conjunta tienen efectos antiproliferativos sobre células cancerosas, efectos antiinflamatorios, reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares, y en el caso de los arándanos, tiene un alto potencial de efecto antimicrobiano.

En añadidura, y dentro de la coyuntura española, tanto las fresas y arándanos son productos en los que generalmente se obtiene una sobreproducción, por tanto la utilización conjunta de estos dos productos es otra alternativa productiva que puede utilizarse para la elaboración de un producto no conocido hasta la fecha, con los consiguientes beneficios productivos y económicos. En este punto es importante volver a destacar que en ciertos mercados emergentes, hay una gran demanda de vinos basados en frutos, por tanto, esta nueva solución tiene un gran atractivo.

Por cuanto antecede, la presente invención divulga un producto como es un vino espumoso, basado en la utilización conjunta de fresas y arándanos, lo cual permite obtener un producto saludable con evidentes beneficios para el consumidor siempre y cuando su consumo sea moderado, y permite obtener un producto diferenciado de los vinos existentes en el mercado, permitiendo a su vez dar salida a posibles excedentes de producción de una forma que hasta la fecha no estaba contemplada.

Descripción de la invención

La bebida espumosa a partir de fresas y arándanos que la invención propone se configura según los detalles caracterizadores recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

En concreto, esta invención describe una bebida espumosa destinada a su comercialización como bebida del tipo brut nature, con unos sabores y texturas derivados de sus dos principales componentes, que son las fresas y los arándanos. No obstante, la bebida comprende en su composición de otros elementos.

Cabe destacarse que la presente memoria descriptiva no entra en el método de obtención, dado que es de común conocimiento que la generación y producción de vinos espumosos están configurados por la consecución de toda una serie de etapas y pasos conocidos en el sector. En concreto, y para el caso de la presente bebida, consiste en la preparación de una
5 mezcla inicial de fruta, mosto y agua, que se puede denominar como vino base, al que se añade una levadura específica un clarificante y un conservante, donde durante un periodo de aproximadamente una semana se controla la temperatura, la acidez, el pH y la densidad, para posteriormente añadir un licor de tiraje, donde la mezcla se procede al embotellado y transcurrido un tiempo convencional de tres a cuatro semanas es ubicado en una posición
10 determinada, para que transcurrido un periodo de unos nueve meses sea apto para el consumo. Se vuelve a indicar que el procedimiento es convencional, es un proceso automatizado, y no es objeto de la presente memoria descriptiva.

Entrando en el detalle, la bebida objeto de la presente invención se basa en vino base que
15 comprende fresa, arándanos, mosto concentrado y agua. Las proporciones en cantidad de estos componentes son las siguientes:

- 30 – 50% fresas;
- 5 – 20 % arándanos;
- 10 – 30 % mosto concentrado; y
- 20 - 20 – 40% agua.

Preferentemente se utiliza un mosto concentrado del tipo 61,9° Brix, y cuando se habla de las fresas y los arándanos, dichos porcentajes se refiere a extracto o zumo proveniente de los frutos machacados.

25 Adicionalmente se añade una levadura del tipo *Saccharomyces cerevisiae*, preferentemente en una proporción de 30 – 40 g.h⁻¹ respecto de la mezcla del vino base. Esta levadura permite obtener un vino final con características similares al vino.

También el producto comprende la incorporación de metabisulfito potásico como
30 conservante y que con función de antioxidante y antiséptica para inhibir el crecimiento de levaduras y bacterias no deseadas; y de bentonita como clarificante. Estos productos se añaden preferentemente en una proporción de 10 – 80 g.h⁻¹ respecto de la mezcla del vino base en el caso del metabisulfito potásico, y de 25 – 35 g.h⁻¹ respecto de la mezcla del vino base en el caso de la bentonita.

35

Finalmente, el vino espumoso también dispone de un licor de tiraje que comprende en su composición de azúcar, levadura, tiamina y bentonita. Las proporciones en cantidad de estos componentes son las siguientes respecto del vino base son:

- 15 – 25 g.hL⁻¹ azúcar;
- 5 - 15 – 25 g.hL⁻¹ levadura;
- 1 – 5 g.hL⁻¹ tiamina; y
- 15 – 25 g.hL⁻¹ bentonita

En una realización preferida realizada in situ en la que se elaboran unos 100 litros de bebida espumosa, la composición de los ingredientes o componentes necesarios para llevarla a cabo son:

- 40 litros de jugo de fresas,
- 10 litros de arándanos,
- 20 litros de mosto concentrado del tipo 61,9° Brix y
- 15 - 30 litros de agua;
- 4 g de levadura *Saccharomyces cerevisiae*;
- 80 g de metabisulfito potásico; 30 g de bentonita;
- y un licor de tiraje que comprende 20 g de azúcar, 20 g de levadura, 2 g de tiamina y 20 g de bentonita.

20 Todo ello produce una bebida espumosa con la que se obtienen unos resultados experimentales que son los de: una graduación alcohólica de entre 11 y 12°; un olor a frutos rojos; un color rosado brillante, pudiendo considerarse en una tonalidad intermedia entre lo que se puede considerar como un rosa profundo y rubí pálido, siendo esas

25 tonalidades entendidas como conocidas o comúnmente denominadas por el público en general; una densidad de aproximadamente 0,99 g.mL⁻¹; una acidez de 3,5; un pH aproximado de 3,3; unos fenoles totales en el entorno de 186 g.mL⁻¹; y una reactividad de antioxidantes en el entorno de 1,7 nM equivalente de Trolox. Los resultados de esta

30 realización preferida permiten la obtención de una bebida espumosa que se basa en la mezcla de una serie de ingredientes no utilizados de forma conjunto dentro de este campo de la técnica, y que definen una bebida con la que se obtienen las ventajas previamente descritas.

REIVINDICACIONES

- 1.- Bebida espumosa a partir de fresas y arándanos, consistente en una bebida del tipo brut nature, que se caracteriza por que está constituida a partir de un vino base que comprende fresas, arándanos, mosto concentrado y agua; y donde las proporciones en cantidad de estos componentes en el vino base son: 30 – 50% fresas; 5 – 20% arándanos; 10 – 30% mosto concentrado; y 20 – 40% agua.
- 2.- Bebida espumosa según las características de la reivindicación 1, que se caracteriza por que el mosto concentrado es del tipo 61,9° Brix.
- 3.- Bebida espumosa según las características de la reivindicación 1 o 2, que se caracteriza por que además comprende de una levadura del tipo *Saccharomyces cerevisiae*.
- 4.- Bebida espumosa según las características de la reivindicación 3, que se caracteriza por que la levadura del tipo *Saccharomyces cerevisiae* está en una proporción de 30 – 40 g.hl⁻¹ respecto de la mezcla del vino base.
- 5.- Bebida espumosa según las características de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza por que además comprende de metabisulfito potásico como conservante y de bentonita como clarificante.
- 6.- Bebida espumosa según las características de la reivindicación 5, que se caracteriza porque el metabisulfito potásico está en una proporción de 10 – 80 g.hl⁻¹ respecto de la mezcla del vino base, y la bentonita está en una proporción de 25 – 35 g.hl⁻¹ respecto de la mezcla del vino base.
- 7.- Bebida espumosa según las características de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza por que además comprende un licor de tiraje que comprende azúcar, levadura, tiamina y bentonita.
- 8.- Bebida espumosa según las características de la reivindicación 7, que se caracteriza por que las proporciones en cantidad de los componentes del licor de tiraje con respecto al vino base son: 15 – 25 g.hl⁻¹ de azúcar; 15 – 25 g.hl⁻¹ de levadura; 1 – 5 g.hl⁻¹ de tiamina; y 15 – 25 g.hl⁻¹ de bentonita.