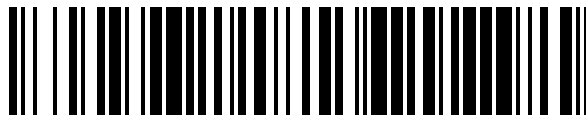


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 204 586**

21 Número de solicitud: 201800008

51 Int. Cl.:

C12G 3/08 (2006.01)

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/40 (2006.01)

A23L 2/54 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

08.01.2018

30 Prioridad:

13.12.2016 CZ PUV 2016-33171

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.02.2018

71 Solicitantes:

VINARSTVI VELKE BILOVICE S.R.O. (50.0%)

Cejkowska 772

69102 Velke- Bilovice CZ y

VYKOKE UCENI TECHNICKE V BME (50.0%)

72 Inventor/es:

KREVŇAK, Jiri;

VESPALCOVA, Milena;

ZABRANSKA, Miroslava y

JURECKOVA, Zuzana

74 Agente/Representante:

DE ROMAN PEREZ, Sara

54 Título: **Bebida combinada de vino y zumo de frutas**

ES 1 204 586 U

DESCRIPCIÓN

BEBIDA COMBINADA DE VINO Y ZUMO DE FRUTAS

5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a la composición de una bebida refrescante con bajo contenido alcohólico a base de vino y zumo de frutas, mejorada convenientemente con otros ingredientes.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el mercado checo podemos encontrar otras bebidas con bajo contenido alcohólico a base de cerveza, como las "shandies" o cervezas de frutas, que mezclan cerveza y una bebida gaseosa de frutas o zumo de frutas. La proporción entre cerveza y la parte de fruta suele ser 1:1. El contenido alcohólico no suele superar el 3%.

15

Otra bebida con bajo contenido en alcohol que podemos encontrar en el mercado es la sidra. Es una bebida a base de fruta fermentada, y suele prepararse dejando fermentar mosto de manzana. Puede contener una parte de otros zumos fermentados. El contenido alcohólico suele ser del 5% o inferior.

20

Winka es una bebida de bajo contenido alcohólico a base de vino que se encuentra disponible en el mercado checo. Esta bebida contiene agua, vino, aromatizantes y un edulcorante adecuado. De acuerdo con la información que figura en el envase, esta bebida contiene un 6% de alcohol.

25

Hasta la fecha no existe en el mercado ningún refresco de bajo contenido alcohólico que combine el sabor del vino y las cualidades del zumo de frutas.

30

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

El vacío en el mercado mencionado anteriormente puede llenarse con una bebida combinada que, además de vino de uva y agua, contenga zumo de frutas ligeramente carbonatado con dióxido de carbono y edulcorado con un edulcorante, con un

35

contenido alcohólico de hasta el 5% como máximo.

Según la invención la bebida combinada a base de vino y zumo de frutas contiene un 80% del volumen de mezcla de agua y vino de uva, entre un 12% y un 15% del volumen de edulcorantes, entre un 5% y un 8% del volumen de componentes de fruta, y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al volumen total de la bebida.

El componente de fruta es 100% zumo de frutas exprimido de fruta fresca o un concentrado de zumo de frutas. Los zumos de aronia y de mora son zumos adecuados. La bebida también puede contener ácido ascórbico y/o ácido cítrico añadidos.

Según una versión adecuada, la bebida combinada contiene un 50% del volumen de agua, un 30% del volumen de vino blanco de uva, un 15% del volumen de mosto concentrado rectificado, un 5% del volumen de zumo 100% de aronia y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al volumen total de la bebida. La bebida también contiene ácido ascórbico añadido.

Según otra versión, la bebida combinada contiene un 70% del volumen de agua, un 10% del volumen de vino tinto de uva, un 12% del volumen de fructosa, un 8% del volumen de zumo 100% de mora y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al volumen total de la bebida.

Según otra versión adecuada, la bebida combinada contiene un 60% del volumen de agua, un 20% del volumen de vino rosado de uva, un 15% del volumen de sacarosa, un 5% del volumen de zumo 100% de mora y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al volumen total de la bebida. La bebida también contiene ácido cítrico añadido.

Según otra versión adecuada, la bebida combinada contiene un 60% del volumen de agua, un 20% del volumen de vino blanco de uva, un 15% del volumen de glucosa, un 5% del volumen de zumo concentrado de espinillo amarillo y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al volumen total de la bebida.

El sabor básico de esta bebida está orientado a cualquier tipo de vino de uva. El vino se diluye con agua de alta calidad para reducir el nivel de alcohol, de forma que la bebida pueda incluirse en la dieta diaria. La adición de zumos 100% fruta o concentrados de zumos 100% fruta, en concreto de frutos pequeños y menos conocidos, tales como la aronia, el cornejo, la mora, el espino amarillo, etc., modifica el sabor final de la bebida y añade sustancias esenciales y biológicamente activas (como, por ejemplo, antioxidantes, vitaminas, etc.) y vitamina C. El sabor final puede modificarse con un edulcorante, como, por ejemplo, concentrado natural rectificado de uva. La bebida final puede contener SO₂. El efecto refrescante de la bebida queda acentuado por el gas, una pequeña cantidad de dióxido de carbono. La bebida solo contiene ingredientes naturales. El contenido de alcohol se mantiene por debajo del 5%.

La esencia de la invención se explica a continuación mediante ejemplo de diferentes versiones de la bebida. No obstante, dichos ejemplos no limitan de forma alguna la existencia de otras versiones adecuadas dentro del ámbito de la protección de las reivindicaciones.

Ejemplos de la realización de la invención

20

Ejemplo 1

La bebida combinada contiene un 50% del volumen de agua, un 30% del volumen de vino blanco de uva, un 15% del volumen de mosto concentrado rectificado, un 5% del volumen de zumo 100% de aronia y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al volumen total de la bebida. La bebida también contiene ácido ascórbico añadido.

25

Ejemplo 2

La bebida combinada contiene un 70% del volumen de agua, un 10% del volumen de vino tinto de uva, un 12% del volumen de fructosa, un 8% del volumen de zumo 100% de mora y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al volumen total de la bebida.

30

Ejemplo 3

La bebida combinada contiene un 60% del volumen de agua, un 20% del volumen de

35

vino rosado de uva, un 15% del volumen de sacarosa, un 5% del volumen de zumo 100% de mora y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al volumen total de la bebida. La bebida también contiene ácido cítrico añadido.

5

Ejemplo 4

La bebida combinada contiene un 60% del volumen de agua, un 20% del volumen de vino blanco de uva, un 15% del volumen de glucosa, un 5% del volumen de zumo concentrado de espino amarillo y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al volumen total de la bebida.

10

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Las características de la invención no requieren de dibujos para su descripción.

15

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

La bebida combinada hecha según la invención enriquecerá el mercado con un nuevo tipo de bebida refrescante con bajo contenido alcohólico que combina el sabor del vino y las cualidades del zumo de frutas. El grupo objetivo se espera que sean los jóvenes, para los cuales la bebida representará una alternativa de buena calidad al vino y a otras bebidas alcohólicas.

20

25

REIVINDICACIONES

1. Una bebida combinada a base de vino y zumo de frutas, caracterizada por que
5 contiene un 80% del volumen de mezcla de agua y vino de uva, entre un 12% y un
15% del volumen de edulcorantes, entre un 5% y un 8% del volumen de
componentes de fruta y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro,
siempre con respecto al volumen total de la bebida.
2. La bebida combinada según la reivindicación (1) caracterizada por que la parte de
10 fruta es 100% zumo de frutas o concentrado de zumo de frutas.
3. La bebida combinada según la reivindicación (2) caracterizada por que el zumo de
frutas es de aronia o zumo de mora.
- 15 4. La bebida combinada según la reivindicación (1) o (2) caracterizada por que
contiene un 50% del volumen de agua, un 30% del volumen de vino blanco de
uva, un 15% del volumen de mosto concentrado rectificado, un 5% del volumen de
zumo 100% de aronia y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro,
siempre con respecto al volumen total de la bebida.
- 20 5. La bebida combinada según la reivindicación (1) o (2) caracterizada por que
contiene un 70% del volumen de agua, un 10% del volumen de vino tinto de uva,
un 12% del volumen de fructosa, un 8% del volumen de zumo 100% de mora y
dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con respecto al
25 volumen total de la bebida
6. La bebida combinada según la reivindicación (1) o (2) caracterizada por que
contiene un 60% del volumen de agua, un 20% del volumen de vino rosado de
uva, un 15% del volumen de sacarosa, un 5% del volumen de zumo 100% de
30 mora y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre con
respecto al volumen total de la bebida
7. La bebida combinada según la reivindicación (1) o (2) caracterizada por que
35 contiene un 60% del volumen de agua, un 20% del volumen de vino blanco de
uva, un 15% del volumen de glucosa, un 5% del volumen de zumo concentrado de
espino amarillo y dióxido de carbono en una proporción de 0,5 g por litro, siempre
con respecto al volumen total de la bebida