

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 208 591**

21 Número de solicitud: 201830290

15 Folleto corregido: U

Texto afectado: Descripción y Reivindicaciones

48 Fecha de publicación de la corrección: 09.07.2018

51 Int. Cl.:

A61K 9/08 (2006.01)

A61K 31/045 (2006.01)

A61K 31/70 (2006.01)

A61K 36/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD CORREGIDA

U9

22 Fecha de presentación:

05.03.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.03.2018

71 Solicitantes:

LOPEZ RAMIREZ, Miguel (100.0%)
Linaje,6
29001 Málaga ES

72 Inventor/es:

LOPEZ RAMIREZ, Miguel

74 Agente/Representante:

SEGURA MAC-LEAN, Mercedes

54 Título: **INFUSIÓN**

ES 1 208 591 U9

INFUSIÓN

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a una infusión, cuya especial composición la hace ideal para favorecer la digestión, presentando una composición rica en minerales, vitaminas, y principios activos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15 Si bien son conocidas numerosas bebidas elaboradas a base infusiones de distintos tipos de plantas mezcladas con aguardiente, la realidad es que ninguna de ellas presenta una composición y sabor como la bebida que se describe a continuación.

20 **DESCRIPCION DE LA INVENCION**

La bebida de la invención viene a ampliar la oferta de bebidas, llenando un vacío existente hasta la fecha.

25 Para ello, la bebida de la invención se lleva a cabo a partir de una infusión a base de un serie de planta/frutas que le dan un aroma y sabor sumamente atractivo, a la que se le añade azúcar, stevia u otra sustancia edulcorante, así como aguardiente, como elemento conservante.

30 Estos ingredientes se materializan en matalahúva o anis verde, hierba luisa, canela, cáscara de naranja, limones, azafrán y clavos de olor.

De forma más concreta, la composición de la bebida en % en peso es la siguiente:

35

- Aguardiente, entre un 26 y un 36%.
- Agua, entre un 38 y un 48%.
- Azúcar, Stevia o u otra sustancia edulcorante, entre un 15 y un 23%.
- Matalahúva (anís verde), entre 1,7 y 2,7%.
- 5 • Hierba Luisa, entre 0,2 y 0,8 %.
- Canela entre 0,3 y 0,9%.
- Cáscara de naranja, entre 1,2 y 2,2%.
- Limón, entre 1,2 y 2,2%.
- Azafrán, entre 0,015 y 0,035 %.
- 10 • Clavos de olor, entre 0,00001 y 0,00016 %

A partir de esta composición, se obtiene una bebida con una graduación del orden de 13°, cuya especial composición la hace ideal para favorecer la digestión, presentando una
15 composición rica en minerales, vitaminas, y principios activos.

EJEMPLO DE REALIZACIÓN PRÁCTICA

20

A modo meramente ejemplario, para obtener 90 litros de la bebida de la invención, se procedió al mezclado de los siguientes ingredientes:

- 36 litros de aguardiente.
- 25 • 50 litros de agua.
- 22 kg de azúcar, Stevia o u otra sustancia edulcorante.
- 2'600 kg de matalahúva (anís verde).
- 0'640 kg de hierba Luisa.
- 0'75 kg de canela.
- 30 • 22 cáscara de naranja.
- 11 limones.
- 3 gramos de azafrán.
- 15 clavos de olor.

35 A partir de estos ingredientes, se realiza en primer lugar una infusión con las distintas

plantas y frutas descritas, a la que se le añade el azúcar, stevia o sustancia edulcorante que se estime conveniente, para finalmente añadirle aguardiente como elemento conservador de las propiedades organolépticas del producto, consiguiéndose obtener así 90 litros de una bebida con una graduación de 13º, de agradable sabor.

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Infusión, caracterizada porque consiste en una mezcla de infusión de plantas y frutas, endulzante y aguardiente, que presenta la siguiente composición:

- Aguardiente, entre un 26 y un 36%.
- Agua, entre un 38 y un 48%.
- Azúcar, Stevia o u otra sustancia edulcorante, entre un 15 y un 23%.
- 10 • Matalahúva (anís verde), entre 1,7 y 2,7%.
- Hierba Luisa, entre 0,2 y 0,8 %.
- Canela entre 0,3 y 0,9%.
- Cáscara de naranja, entre 1,2 y 2,2%.
- Limón, entre 1,2 y 2,2%.
- 15 • Azafrán, entre 0,015 y 0,035 %.
- Clavos de olor, entre 0,00001 y 0,00016 %