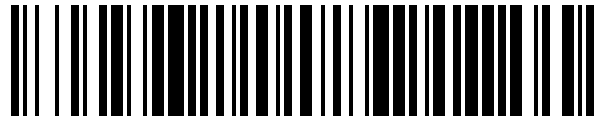


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 212 063**

21 Número de solicitud: 201830078

51 Int. Cl.:

**C12G 3/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**24.01.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**14.05.2018**

71 Solicitantes:

**ACUÑA ELVIRA, Ana Isabel (100.0%)  
CALLE LEANDRO PERDOMO,13 URBANIZACION  
LA CONCHA  
35500 ARRECIFE-LANZAROTE (Las Palmas) ES**

72 Inventor/es:

**ACUÑA ELVIRA, Ana Isabel**

54 Título: **GIN**

**ES 1 212 063 U**

## DESCRIPCIÓN

### GIN

#### 5 **SECTOR DE LA TÉCNICA**

El presente modelo de utilidad, pertenece al campo de los destilados y dentro del mundo las bebidas espirituosas, hablamos concretamente, de la creación de un gin.

#### 10 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

El sector de los destilados actualmente en España y en Europa, viene regulado por la legislación referente a las bebidas espirituosas, recogida principalmente en las leyes: el Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas (ley de rango estatal) y el REGLAMENTO (CE) No 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo (legislación comunitaria).

Esta legislación vigente, la cual unifica la anterior y ramificada legislación del mundo de los destilados, incluye el concepto de gin, definiéndolo como: bebida espirituosa aromatizada con bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) obtenida mediante la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola con las características organolépticas adecuadas.

Esta invención consiste pues, en la creación de un gin, cuyo origen tuvo lugar a modo de hobby. Habilitando una antigua cocina de una bodega familiar, empezamos poco a poco a convertir la cocina en un pequeño laboratorio y a introducirnos en el mundo de las bebidas espirituosas, realizando inicialmente técnicas de maceración y filtrados, obteniendo en primer lugar licores. Más tarde adquiero diferentes alambiques, uno de cobre y otro de laboratorio, concretamente un extractor Soxhlet y me voy introduciendo en el mundo de los destilados, obteniendo diferentes combinaciones de gin acorde a la legislación vigente.

## **EXPLICACIÓN DE LA INVENCION - DESCRIPCION**

5 Este GIN, es una bebida espirituosa creada tras un extenso trabajo de investigación, consistente en la realización y combinación de diferentes destilados e infusiones de botánicos para la obtención del gin objeto del registro.

La peculiaridad principal con respecto a otros gins es que contiene la combinación de dos botánicos nunca antes combinados: la batata o *Ipomoea batata* o *Convolvulus batatas* (nombre científico) y la caña de limón o *lemon Grass*.

10 Se pretende registrar como modelo de utilidad, en el sector de la técnica de: creación de bebidas espirituosas, este gin, creado mediante la combinación de destilados e infusiones de los siguientes 5 ingredientes o botánicos: enebro (común y presente en todos los gins), cardamomo, lima, caña de limón (*lemon Grass*) y batata.

15 En cuanto al estado de la técnica anterior, es preciso destacar que existen numerosos gins en el mercado y que el modelo de utilidad que pretende registrarse es en concreto, la receta de este gin, único y creado en nuestra bodega y que contiene los 5 botánicos o ingredientes mencionados en el párrafo anterior y que detallamos en el siguiente apartado.

## **20 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

El inventor del presente modelo de utilidad, ha creado un nuevo gin cuya composición y combinación, es la siguiente: agua, alcohol de cereales, infusión o destilado de batata, destilado de enebro, destilado de caña de limón (o *lemon Grass*), destilado de 25 cardamomo y extracto de lima.

- El modo de realización de la invención en este caso es la siguiente:

1.- Se realiza el macerado del Enebro. Macera en el alambique 24 horas antes de su destilación en agua de mineralización débil y alcohol de origen agrícola. Transcurridas 30 las 24 horas, se realiza la destilación, obteniendo el destilado de Enebro.

2.- Se realiza el macerado del Cardamomo. Macera en el alambique 24 horas antes de su destilación en agua de mineralización débil y alcohol de origen agrícola. Transcurridas las 24 horas, se realiza la destilación, obteniendo el destilado de 35 Cardamomo.

3.- Se realiza el macerado de Caña de Limón (Lemon Grass). Macera en el alambique 48 horas antes de su destilación en agua de mineralización débil y alcohol de origen agrícola. Transcurridas las 48 horas, se realiza la destilación, obteniendo el destilado de Cardamomo.

4.- Se prepara la infusión de batata. Se pela la batata y se prepara su maceración en recipiente hermético de vidrio dejando macerar durante 3 días en agua de mineralización débil y alcohol de origen agrícola. . Transcurridos 3 días se filtra doblemente y se obtiene la infusión de batata. Puede destilarse si se considera, obteniendo destilado de batata o bien utilizar la infusión.

5.- Se extrae la esencia de lima en extractor Soxhlet o se adquiere a comercio de industria alimentaria.

6.- Se mezclan los componentes detallados anteriormente, en las proporciones consideradas por el inventor para producir el gin (las proporciones permanecen bajo secreto en el lugar de destilación).

La invención es susceptible de aplicación industrial ya que, aplicada la combinación de destilados previamente descrita, a gran escala, puede producirse el gin en volúmenes industriales, en destilerías de grandes o medianas superficies, pues los gins se producen mediante la combinación de destilados y lo que se pretende por tanto, mediante este modelo de utilidad, es registrar esta combinación concreta de destilados que dan lugar al gin creado por el inventor. No existe actualmente ningún gin con esta combinación de destilados, ni ningún destilado y o bebida espirituosa cuyo botánico principal sea la batata.

**REIVINDICACIONES**

- 1º Gin compuesto por la siguiente combinación: destilado de enebro, destilado de cardamomo, destilado de caña de limón o lemon gras, infusión o destilado de batata y  
5 extracto de lima.