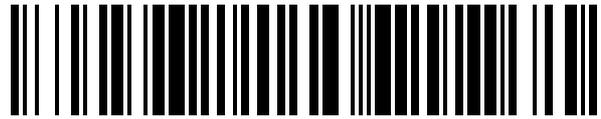


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 231 626**

21 Número de solicitud: 201930907

51 Int. Cl.:

C12G 3/04 (2009.01)
A23B 7/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

30.05.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.06.2019

71 Solicitantes:

MEJIAS GARCIA, Juan Luis (100.0%)
Avenida de Oceanía, 68, 1º B
41927 MAIRENA DEL ALJARAFE (Sevilla) ES

72 Inventor/es:

MEJIAS GARCIA, Juan Luis

74 Agente/Representante:

MUÑOZ GARCÍA, Antonio

54 Título: **PREPARADO PARA LA ELABORACION DE SANGRIAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTAS**

ES 1 231 626 U

DESCRIPCIÓN

Preparado para la elaboración de sangrías u otras bebidas que incorporan fruta.

5

Objeto de la invención

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un preparado para la elaboración de sangrías u otras bebidas que incorporan fruta, aportando, a la función a que se destina, ventajas y características que suponen una mejora del estado actual de la técnica y se describen en detalle más adelante.

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un conjunto de ingredientes que, comprendiendo una pluralidad de frutas y/o trozos de fruta macerados en un líquido conservante e incorporados en un envase hermético apto para su comercialización, conforman un producto cuya finalidad es permitir la preparación instantánea de bebidas como la sangría, u otras como el ponche o la queimada que incluyen porciones de fruta, incorporándolo a vinos y/u otras bebidas, alcohólicas o no, evitando las preparaciones tradicionales que requieren largos tiempos de maceración así como resolver los problemas e inconvenientes que los preparados industriales plantean, al tratarse de un producto carente de conservantes, que preserva las calidad y características organolépticas de la fruta fresca de forma estable a temperatura ambiente, principalmente gracias a las particularidades concretas del citado líquido conservante, todo lo cual hace que sea de fácil conservación y distribución, estando esencialmente destinado a su uso en el ámbito de la restauración para la preparación de bebidas y coctelería, así como también en el ámbito doméstico.

Campo de aplicación de la invención

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de los productos envasados y preparados para la elaboración de bebidas, y más concretamente bebidas que contienen trozos de fruta como la sangría, el ponche, la queimada y similares.

Antecedentes de la invención

Como es sabido, la sangría es un ponche de vino que típicamente consiste en vino tinto, fruta pelada y troceada, azúcar o miel, a la que se le añade un poco de brandy u otro licor. Los ingredientes de la sangría varían mucho, especialmente, en cuanto a la fruta, licores, y la presencia o la falta de alguna bebida carbonatada como gaseosa de limón, agua de soda etc. A veces se hace con vino blanco en lugar de tinto, en cuyo caso se llama sangría blanca o clarea, así como también con cava.

Una preparación de receta típica consiste en poner el vino en una jarra grande, agregar azúcar o miel y mezclar. A esta bebida se le añade la fruta fresca cortada en pequeños trozos, el brandy, y se mantiene a temperatura muy baja durante varias horas hasta que esté lista para servir. Antes de servirla, se añade hielo y refresco (gaseosa) agitándola suavemente.

Lo más importante para cualquier sangría exitosa es dejar que el sabor de la fruta se mezcle con los demás ingredientes (macerar) lo cual, lógicamente, es la parte de la preparación que suele tomar más tiempo. La realidad es que ni la hostelería ni el consumidor final dispone de tiempo suficiente para hacer la preparación de una sangría que puede tomar horas en hacer y muchos ingredientes que no queremos comprar, cortar macerar etc. Sin embargo, en cuanto a aspecto y calidad del resultado, no es lo mismo echar la fruta un momento antes de beberse la sangría que tenerla unas horas antes macerando.

Existen Sangrías elaboradas industrialmente cuyo proceso de fabricación consistentes básicamente en la adición a un vino de azúcar, aromas de frutas, y especias como la canela a la que se somete a tratamiento térmico y carbonatación.

5 El problema es que estas sangrías industriales difieren enormemente de las que se preparan de manera tradicional y quiere el consumidor final en su casa o consume en la restauración, ya que no contienen fruta natural, ni brandy y el vino tampoco mantiene sus características sensoriales iniciales, al haberse añadido una mezcla de sacarosa, agua, carbónico etc., y en muchos casos un tratamiento térmico. Este argumento hace que este tipo de producto no tenga gran aceptación, especialmente en la hostelería donde se elaboran de forma artesanal.

10 Actualmente en el mercado no hay ningún producto industrial de sangría que lleve incorporada fruta natural en trozos, ya que el proceso de fabricación hace que se deteriore perdiendo todas propiedades organolépticas si es incorporada en el proceso industrial.

15 El objetivo de la presente invención es, pues, proporcionar al mercado un producto que permita dicha elaboración de una sangría, o de otra bebida de características similares como el ponche o la queimada que también llevan fruta troceada, para obtener un producto con las mismas características organolépticas que una preparada artesanalmente y de modo tradicional pero sin tener que cumplir el tiempo de espera de maceración de la fruta y, por tanto, para poder prepararla al momento.

20 Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro preparado o invención similar que presente unas características iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se reivindica.

25 En dicho sentido, hay que mencionar que, si bien se conocen diversos documentos y patentes relativos a productos del mismo ámbito de aplicación, ninguno describe un preparado como el aquí propuesto y, como ejemplo más cercano, se conoce la patente ES2180435A1 relativa a la preparación de una base de fruta confitada y congelada para elaboración de sangría tradicional, el cual difiere enormemente del objeto aquí preconizado ya que describe un procedimiento de partido y pelado de fruta, para pasar después a la fase de confitado y finalmente congelado, que se añade al vino en el momento de la elaboración de sangría, pero no incluye ningún líquido conservante de maceración.

Explicación de la invención

40 El preparado para la elaboración de sangrías u otras bebidas que incorporan fruta que la invención propone permite alcanzar satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

45 Concretamente, lo que la invención propone, tal como se ha apuntado anteriormente, es un preparado alimentario que, destinado tanto al ámbito de la restauración como al consumo doméstico, tiene la finalidad de posibilitar la preparación instantánea de bebidas como la sangría, u otras como el ponche o la queimada que incluyen porciones de fruta macerada, el cual consiste en un producto herméticamente envasado que, conformado por un conjunto de ingredientes entre los que, al menos, comprende una pluralidad de frutas y/o de trozos de fruta macerados en un líquido de gobierno que actúa como conservante, está listo para preparar dichas bebidas simplemente incorporándolo a vinos y/u otras bebidas, que pueden ser alcohólicas o no.

5 Más específicamente, el principal ingrediente del preparado es fruta fresca pelada y troceada en diferentes combinaciones a la que se le adiciona un líquido de gobierno compuesto, principalmente, por una solución en base de zumos concentrados y especias a los que se les añade una bebida alcohólica, preferentemente brandy, y opcionalmente vermú o aguardiente.

10 Por su parte, la elaboración del preparado se configura a partir del lavado, troceado y mezclado de cualquier tipo de fruta, preferentemente fresca, como manzana, melocotón, naranja, limón, pera, etc., que se incorpora en el interior del envase, preferentemente consistente en una tarrina o bolsa, en estado natural.

15 Una vez dosificados en el envase las mezclas de trozos de frutas que configuran la base del producto, se les añade el líquido de gobierno que actúa como conservante a la vez que se emplea como ingrediente del producto final. Este líquido transfiere aromas refrescantes y añade la posibilidad de añadir diferente graduación alcohólica, dependiendo del tipo de bebida final a que se destine.

20 Este líquido de gobierno es una disolución que comprende, como ingrediente fundamental, zumos concentrados, por ejemplo mosto de uva concentrado rectificado si lo que se va a preparar es una sangría, en diferentes concentraciones (de 40 a 70 Brix) que se mezclan con licores, por ejemplo brandy en el caso de la sangría, en una proporción variable.

25 Además, preferentemente, el líquido de gobierno también incorpora especias, por ejemplo canela si la bebida es sangría, y sal, preferiblemente cálcica.

Adicionalmente, al líquido de gobierno también se le pueden añadir extractos de pomelo o limón.

30 Una vez conseguido el líquido de gobierno deseado, se lo somete a calentamiento (entre 60 y 90°C) y en caliente se incorpora a la bolsa o tarrina que ya contiene la mezcla de fruta fresca. Este líquido transfiere a la fruta el dulzor requerido a la vez que actúa como conservante.

35 Una vez esté el envase lleno, con los trozos de frutas y líquido de gobierno, se procede al cerrado hermético del envase, pasando posteriormente a la etapa de etiquetado y almacenamiento.

Con ello, las principales ventajas que proporciona el preparado, frente a otros productos semejantes existentes en el mercado son que:

40 - Contiene frutas frescas cortadas y peladas, preferentemente fruta ecológica.

- La fruta del preparado se mantiene turgente y con frescura durante, al menos 6 meses sin frío, y más de un año a 4°C.

45 - No contiene vino, permitiendo utilizar el vino de la calidad que se desee.

- No lleva azúcar añadido, el dulzor se consigue con el mosto concentrado.

50 - Utiliza en su composición principalmente ingredientes que actúan como conservantes provenientes de la enología, en concreto el mosto de uva concentrado rectificado y el brandi.

- Se conserva a temperatura ambiente de forma estable, controlando los procesos de deterioro, intoxicación y fermentación no deseados.

- Ofrece ahorro de tiempo en su preparación y maceración para obtener los sabores deseados. Ideal para la hostelería al ser de muy cómoda preparación.

5 Es importante destacar que la tipología de los ingredientes mayoritarios utilizados provienen del sector enológico, concretamente el mosto concentrado (rectificado) y el brandi seleccionados teniendo en cuenta su composición y proporciones, que han sido calculadas y elegidas en función del intercambio de solutos para conseguir que la fruta se mantenga como fresca durante toda la vida útil del preparado.

10 Descripción de los dibujos

15 Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos en que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

Las figuras número 1 y 2.- Muestran sendas vistas en perspectiva superior de dos ejemplos de envasado del preparado objeto de la invención, en tarrina y bolsa respectivamente.

20 Y la figura número 3.- Muestra un diagrama de flujo de las principales etapas que comprende la elaboración del preparado.

Realización preferente de la invención

25 Tal como se aprecia en dichas figuras, el preparado (1) en cuestión, es un producto alimentario que, conformado por un conjunto de ingredientes incorporados en un envase (2) hermético listos para la elaboración de sangrías u otras bebidas que incorporan fruta mediante su incorporación a vinos y/u otras bebidas, alcohólicas o no, comprende, esencialmente, una pluralidad de frutas y/o de trozos de fruta (3) y un líquido de gobierno (4) en el que dichos
30 trozos de fruta (3) quedan sumergidos macerando y que actúa como conservante, permitiendo su distribución y comercialización en lo que se conoce como frío positivo y temperatura ambiente sin necesidad de incorporar conservantes adicionales químicos

35 Más específicamente, las frutas y/o trozos de fruta (3) son frutas o trozos de fresca pelada y troceada en combinaciones variables, como manzana, melocotón, naranja, limón, pera, o similar, dependiendo de si se destina a la preparación de sangría o a otro tipo de bebida distinto, y el líquido de gobierno (4), que se añade en caliente a la fruta o los trozos de fruta (3) una vez colocados en el envase (2) previamente a su cierre, está compuesto, principalmente,
40 por una solución de zumos concentrados mezclados con un licor, vermú o aguardiente.

Además, preferentemente, el líquido de gobierno (4) también incorpora especias y sal. Y, adicionalmente, extractos de pomelo o limón.

45 Por ejemplo, si la bebida a preparar es sangría, el líquido de gobierno (4) de la preparación (1) es una disolución de mosto de uva, en diferentes concentraciones, y brandy a la que se le añade canela en rama (5) y sales cálcicas.

Por su parte, el envase (2), preferentemente, consiste en una tarrina rígida, como muestra la figura 1, o bien en una bolsa, como muestra el ejemplo de la figura 2.

50 Atendiendo a la figura 3 se observa el diagrama de flujo de las principales etapas de elaboración del preparado (1) objeto de la invención, las cuales comprenden esencialmente lo siguiente:

- 5 - Etapa (A) de lavado de la fruta. La operación consiste en eliminar la suciedad que la fruta trae consigo antes que entre a la línea de proceso, evitando así complicaciones derivadas de la contaminación superficial que la materia prima puede contener. Este lavado puede realizarse con agua limpia de red o tratada con cloro. Este lavado se emplea para realizar la desinfección superficial de la materia prima y reducir la carga microbiana. El tanque de lavado puede encontrarse conectado a una instalación de dióxido de cloro (ClO₂) que dosifica automáticamente la cantidad necesaria para el proceso de desinfección. El objetivo de este equipo es la dosificación de ClO₂ entre 0,5 y 3 ppm.
- 10 - Etapa (B) de selección. Una vez que la materia prima está limpia superficialmente, se procede a la selección, es decir, a separar el material que realmente se utilizará en el proceso del que presenta algún defecto.
- 15 - Etapa (C) de pelado. Esta operación consiste en la remoción de la piel de la fruta cuando sea necesario, dependiendo de la fruta en concreto. Puede realizarse por medios físicos como el uso de cuchillas o equipos similares, también con el uso del calor; o mediante métodos químicos que consisten básicamente en producir la descomposición de la pared celular de las células externas, y remover la piel por pérdida de integridad de los tejidos.
- 20 - Etapa (D) de troceado y deshuesado. El deshuesado consiste en eliminar el hueso de las diferentes materias primas, es decir las frutas, que tenga hueso. El troceado permite obtener los trozos de fruta (3) en aquellas cuyo tamaño lo requiere y debe realizarse mediante cortes limpios y nítidos que no involucren, en lo posible, más que unas pocas capas de células, es decir, que no produzcan un daño masivo en el tejido, para evitar los efectos perjudiciales de un cambio de color y en el sabor. Además, el troceado se realiza de tal modo que permite obtener un rendimiento industrial conveniente. Siempre se debe buscar la forma de obtener un troceado que entregue la mayor cantidad posible de material aprovechable. En la realización preferida, para preparar sangría, las frutas principales son manzana, naranja, limón y melocotón. Otro factor estudiado en el procesado es la morfología de las piezas de fruta cortadas. Para cada producto se ha estudiado las dimensiones de los trozos en las posteriores etapas, y su influencia en los procesos de envasado.
- 25
- 30
- 35 - Etapa (E) de escurrido y mezclado. Se elimina el exceso de líquido que pueda recubrir la superficie de la fruta y se mezclan los trozos dependiendo de la receta final. El preparado de la invención puede comprender diferentes variaciones de mezclas de frutas, que vendrán definidas por la estacionalidad durante todo el año y el tipo de preparado. Algunos ejemplos de dichas mezclas comprenden:
- 40
- Mediterránea: naranja, limón, manzana, y melocotón.
 - Tropical: piña, mango, Kaki, Kiwi y plátano.
 - Frutas Rojas: fresas, frambuesas, arándanos, moras.
- 45 - Etapa (F) de dosificado de sólidos. Las frutas y/o los trozos de frutas (3) se dosifican en las barquetas o bolsas que constituyan el envase (2) en una proporción que va del 45 al 70% del volumen total del producto. Esta operación puede realizarse de forma manual o mediante dosificadores. La función es añadir las cantidades deseadas en el formato final del producto.
- 50 - Etapa (I) de dosificado de líquido de gobierno (4). El líquido de gobierno (4) es dosificado en caliente, a una temperatura de entre 60 y 90° C, sobre las mezclas de frutas y/o de trozos de frutas (3) que están en las barquetas o bolsas de envase (2) en una proporción que va del 30 al 65 % del volumen total del producto. Una vez el líquido de gobierno (4) es calentado, se

dosifica para formar junto con la fruta (3) el producto final de modo que la fruta (3) siempre quede cubierta de líquido, ya que es este el que actúa de conservante.

- 5 - Etapa (J) de envasado hermético. Una vez dosificado el líquido de gobierno (4) y la fruta (3) en el envase (2), este se cierra herméticamente mediante el sistema más adecuado, según el tipo de envase: flow-pack para bolsas y de termosellado o termoformado para bandejas tipo tarrina, pudiendo también tratarse botes u otro tipo de envase.

10 En la opción de realización preferida, para envases (2) tipo botes o tarrina, se emplea un sistema de termosellado aplicando vacío con el cual se consigue que toda la fruta quede sumergida, evitando oxidaciones y otorgando al producto un mejor aspecto visual. En el caso de la bolsa se utiliza un sistema Flow-pack con dosificación de líquidos que hace que la fruta siempre esté sumergida en el líquido de gobierno.

15 Existe un amplio número de modelos de envases, por lo que su elección dependerá sobre todo de criterios económicos y de marketing. Los parámetros técnicos que hay que controlar son el rendimiento (ciclos/min), tipos de moldes, volumen de llenado, etc.

20 Por último, el envase (2) con el producto es etiquetado y queda listo para su encajado, almacenamiento y expedición definitiva.

Por otra parte, cabe destacar que, para cumplir la Etapa (I) de dosificado de líquido de gobierno (4), previamente se contemplan una serie de etapas preparatorias para su obtención:

25 - Etapa (G) de mezcla y preparación del líquido de gobierno (4). En uno o dos tanques de mezcla, se prepara el líquido de gobierno (4). Estos tanques están agitados. Preferentemente, se disponen dos tanques con el objeto de ir preparando el líquido de gobierno en uno de ellos mientras que el otro se emplea como aporte a la línea de envasado.

30 Preparación de líquido de gobierno.

El líquido de gobierno se realiza con la siguiente mezcla de ingredientes:

35 Mosto concentrado de uva rectificado (de 30 a 70 grados Brix.). La característica principal a la hora de elegir el mosto que actuará de conservante es la elección en virtud de su acidez, eligiendo aquellos que su acidez es menor de 3. Además, puesto que la estabilidad del mosto concentrado es mucho mejor a pH iguales o menores de 3, mostrando mejor aspecto visual y transparencia al cabo del tiempo. Preferentemente se ha elegido un mosto de acidez 2,58, si bien de manera más genérica se pueden utilizar otros zumos concentrados con densidad y pH
40 siempre menores de 4.

En la realización preferida, el mosto concentrado de 65 brix es diluido en agua hasta alcanzar los 40°Brix, pudiendo tratarse de mostos que ya vienen con esta graduación.

45 A dicho mosto, se añade el licor que por tener alcohol de (36 a 65°) tiene efecto bactericida, lo que ayuda a mejorar la conservación del producto. Preferentemente se trata de brandy de Jerez de 36° en una proporción del 20% en peso. Destacar que el pH del brandy es 2,85. En el caso genérico se podrán añadir otras bebidas como anís, triple seco, vermús etc.

50 A este líquido se le añade sal mineral, preferiblemente cálcica (cloruro de calcio, o ascorbato cálcico) que ayuda a mejorar la dureza de la fruta (0 a 4%). Preferentemente cloruro cálcico 0.6%

Opcionalmente, se pueden añadir especias dependiendo del preparado. En el caso de la sangría se añade canela, que a la vez es un conservante cuando se añade en extracto, lo que también mejora la conservación. Otras especias pueden ser romero, vainilla, etc.

- 5 En definitiva, el pH final del líquido de gobierno (4) preferentemente es menor de 4. En la realización preferida está por debajo de 3 y más concretamente el pH final de las diferentes formulaciones se encuentra entre 2 y 2.7 de pH al final de su vida útil.

10 Adicionalmente, al líquido de gobierno (4) se le puede añadir zumo concentrado de limón o pomelo, para la obtención de un pH idóneo de conservación y a la vez generar un efecto refrescante. Sin embargo, en la realización preferida, para el caso de un preparado destinado a preparar sangría, no es necesario ya que se obtiene un pH ideal con el mosto y el brandy antedichos, pero en el caso de un genérico se podría añadir.

- 15 - Etapa (H) de calentamiento del líquido de gobierno (4) antes de ser dosificado. El líquido de gobierno (4) se dosifica al producto a temperatura comprendida entre 60-90°C, para ello se utiliza un equipo preparado para ello, por ejemplo un pasteurizador a presión.

20 En dicho caso, el líquido es calentado en un tanque a presión a una temperatura de 75 °C-80°C con las siguientes finalidades:

- 25 - Evitar la supervivencia de cualquier moho y levadura que pueda traer el mosto concentrado y que puedan alterar la calidad del producto terminado, ya que permite conservar la fruta a temperatura ambiente manteniendo la seguridad microbiológica.
- Evitar degradación del mosto. No se sobrepasará los 85°C para evitar la degradación de la fructosa y la glucosa que componen el mosto concentrado.
- 30 - Evitar posibles pérdidas de graduación alcohólica del brandy, por ello el líquido es calentado a presión en pasteurizador especial en un corto espacio de tiempo. Preferentemente, se somete a dos bares de presión y es dosificado antes de que transcurran 5 minutos desde que comienza el calentamiento. En estas condiciones se mantiene constante la graduación alcohólica del producto.

35 Una vez el líquido de gobierno es calentado se dosifica sobre la fruta cortada produciendo los siguientes efectos:

- 40 - Disminución de la actividad enzimática de la fruta para evitar cambios indeseables de color y sabor natural.
- Expulsión de gases de la respiración de la fruta, producto de la actividad fisiológica de la fruta cortada. Se liberan O₂ y CO₂ del interior del envase.
- 45 - Suavización de la fruta. El líquido caliente hace que la fruta se adapte al envase facilitando el llenado. Es importante destacar que en el llenado la fruta debe de estar cubierta de líquido y en el espacio de cabeza no debe quedar aire.

50 Por último cabe señalar que, en la realización preferida del preparado (1), el contenido del envase (2) en que se incorpora es apto para la preparación de un litro de bebida.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose

constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

5

REIVINDICACIONES

- 5 1. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA que, conformado por un conjunto de ingredientes incorporados en un envase (2) hermético y listos para la elaboración de sangrías, ponches, quemadas u otras bebidas con fruta, mediante su incorporación a vinos y/u otras bebidas, alcohólicas o no, está, **caracterizado** por comprender una pluralidad de frutas y/o de trozos de fruta (3) y un líquido de gobierno (4) en el que dichos trozos de fruta (3) quedan sumergidos macerando y que actúa como conservante, donde dichas frutas y/o trozos de fruta (3) son frutas o trozos de fruta fresca
- 10 en combinaciones variables, dependiendo de si se destina a la preparación de sangría o a otro tipo de bebida distinto, y el líquido de gobierno (4), que se añade en caliente a la fruta o los trozos de fruta (3) una vez colocados en el envase (2) previamente a su cierre, está compuesto, por una solución de zumos concentrados mezclados con un licor, vermú o aguardiente.
- 15 2. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el líquido de gobierno (4) también incorpora especias y sal.
- 20 3. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque el líquido de gobierno (4) también incorpora extractos de pomelo o limón.
- 25 4. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según la reivindicación 1 y 2, **caracterizado** porque cuando la bebida a preparar es sangría, el líquido de gobierno (4) es una disolución de mosto de uva, en diferentes concentraciones, el licor es brandy y como especias incorpora canela en rama (5).
- 30 5. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según la reivindicación 4, **caracterizado** porque el líquido de gobierno (4) incorpora mosto concentrado de 40°Brix.
- 35 6. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según la reivindicación 4 o 5, **caracterizado** porque el líquido de gobierno (4) incorpora brandy de Jerez de 36° en una proporción del 20% en peso.
- 40 7. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado** porque el pH del líquido de gobierno (4) es menor de 4.
- 45 8. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según la reivindicación 7, **caracterizado** porque el pH del líquido de gobierno (4) está por debajo de 3.
- 50 9. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, **caracterizado** porque en una realización la mezcla de frutas y/o trozos de fruta (3) comprende: naranja, limón, manzana, y melocotón.
10. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, **caracterizado** porque en una realización la mezcla de frutas y/o trozos de fruta (3) comprende: piña, mango, Kaki, Kiwi y plátano.

11. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, **caracterizado** porque en una realización la mezcla de frutas y/o trozos de fruta (3) comprende: fresas, frambuesas, arándanos, moras.
- 5
12. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, **caracterizado** porque el envase (2) es una tarrina rígida.
- 10
13. PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍAS U OTRAS BEBIDAS QUE INCORPORAN FRUTA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, **caracterizado** porque el envase (2) es una bolsa.

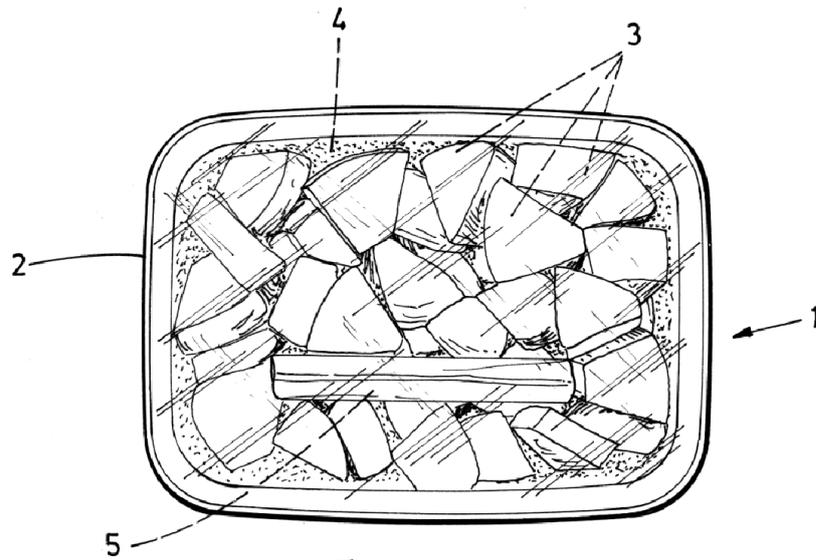


FIG. 1

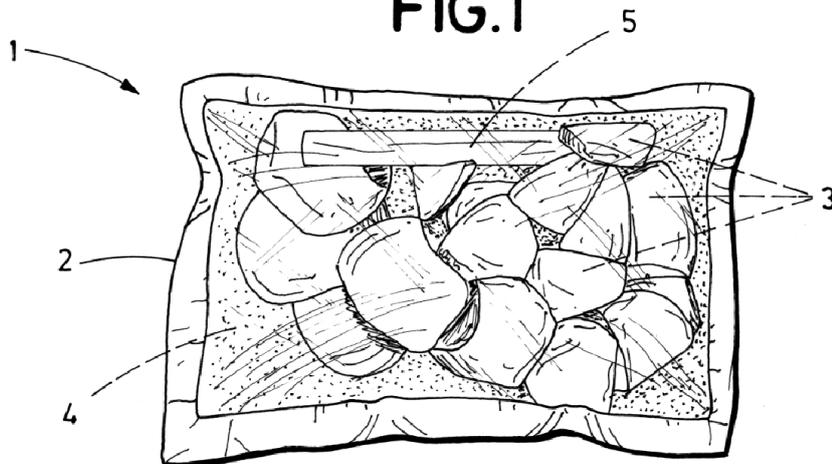


FIG. 2

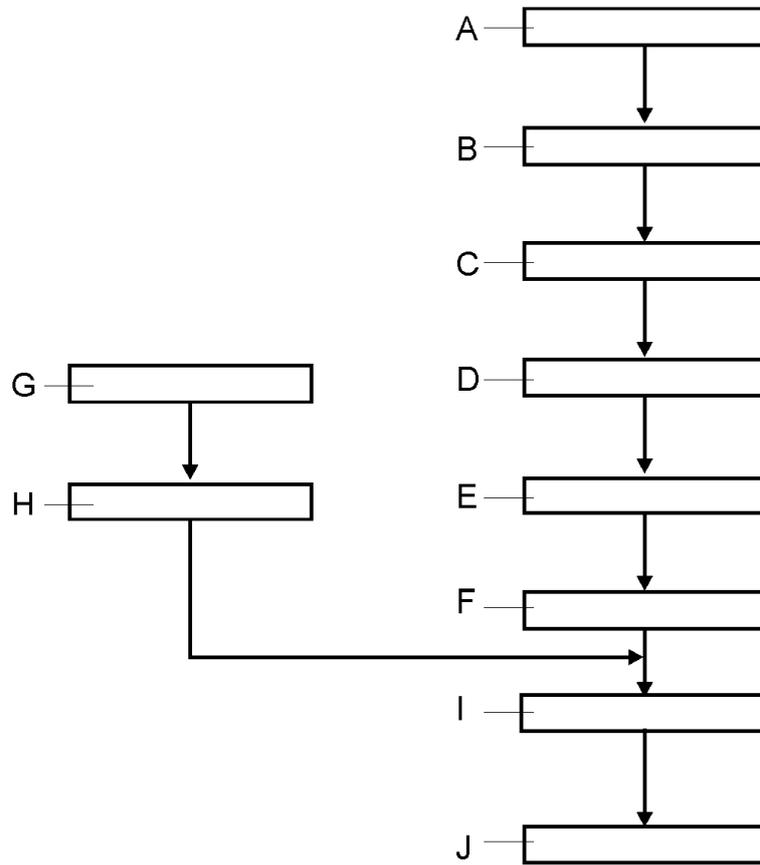


FIG. 3