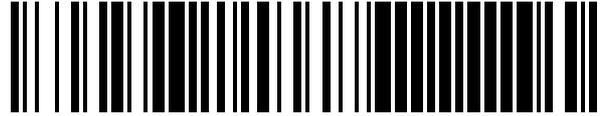


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 237 107**

21 Número de solicitud: 201931397

51 Int. Cl.:

C12G 3/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

23.08.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.11.2019

71 Solicitantes:

**BUENO BUENO, Juan Carlos (50.0%)
C/ SOR M^a DE AGREDA N^o 3^oB
28017 MADRID ES y
PONCE ALAY, Katty Viviana (50.0%)**

72 Inventor/es:

**BUENO BUENO, Juan Carlos y
PONCE ALAY, Katty Viviana**

74 Agente/Representante:

HERRERA DÁVILA, Álvaro

54 Título: **BEBIDA COMBINADA COMPUESTA POR VINO MANZANILLA Y REFRESCO DE LIMÓN**

ES 1 237 107 U

DESCRIPCIÓN

**BEBIDA COMBINADA COMPUESTA POR VINO MANZANILLA Y
REFRESCO DE LIMÓN**

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una bebida que resulta de la
5 combinación de un vino manzanilla combinado con refresco o bebida
carbonatada de limón.

En ocasiones aparecen ciertas combinaciones de bebidas, que a priori
nadie concebiría, pero que realmente funcionan y hace que un producto se
10 “rebujito” en Andalucía, donde se mezcla cualquier marca de vino manzanilla
con gaseosa del tipo Seven Up o Sprite.

Por otro lado, de la combinación de tinto de verano con Casera salió
posteriormente la combinación con limón, que actualmente es más
comercializada.

15 La presente invención viene a proponer una novedosa combinación de
vino manzanilla con refresco o bebida carbonatada de limón, que presenta las
siguientes ventajas:

- 20 - Ofrece una nueva bebida, haciendo más atractiva y variada la carta
de bebidas, en concreto, una forma distinta de disfrutar de un vino
manzanilla.
- A diferencia de otras bebidas estacionales, la combinación que
propone la presente invención pretende poder servirse durante todo
el año.
- 25 - La bebida resultante puede venir preparada con dosis
predeterminadas, o combinarse en el mismo momento de
consumirse, eligiendo las proporciones in situ.

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de la
elaboración de bebidas combinadas de vino manzanilla, y más concretamente,
combinados de vino manzanilla y refresco o bebida carbonatada de limón.

30

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.

5 ES2537306T3 se refiere a un método para elaborar cerveza con agua de cocción, si es preciso lúpulo y un componente de hidrato de carbono, que comprende las siguientes etapas: a) preparación de un mosto con agua de cocción, si es preciso lúpulo y el componente de hidrato de carbono y b) fermentación microbiana del mosto en b1) una fermentación principal en la que
10 se obtiene cerveza joven, b2) refrigeración de la cerveza joven y fermentación posterior/maduración, caracterizado porque el componente de hidrato de carbono contiene isomaltulosa o una mezcla de isomaltulosa en una proporción de ,3 g/1 ml hasta 3 g/1 ml en el mosto y porque el final de la fermentación principal (etapa b1) y el comienzo de la fermentación posterior (etapa b2)
15 tienen lugar tan pronto como se alcanza el punto final de la digestión del extracto, lo cual puede reconocerse al ver que el contenido de extracto ya no disminuye más en el curso de la fermentación principal. Se trata por tanto de un método de elaboración, que además es para obtener un elaborado muy distinto al que propone la invención principal.

20 ES2578202A1 propone una bebida, procedimiento de fabricación y bebida combinada correspondiente. Bebida para uso humano que comprende un solvente y un extracto vegetal procedente de la flor de una planta de la familia de las malvaceae y del género de las malvas. El solvente puede ser agua o una solución agua-etanol. El procedimiento de fabricación comprende
25 una etapa de maceración de la flor de la planta de la familia de las malvaceae y del género de las malvas en el solvente hasta la obtención de un líquido de color amarillo-dorado. Esta bebida sirve de base para una bebida combinada al añadirle una segunda bebida con un pH inferior a la bebida, como por ejemplo zumos o refrescos de cítricos, agua tónica, etc. En este caso, al igual que en el
30 anterior, se trata de un procedimiento, y de un producto final, que difiere enormemente del que se desprende de la invención principal.

ES2332851A1 describe una bebida refrescante que comprende hierbabuena, que puede estar presente como esencia o como extracto, combinada con al menos un segundo componente, que puede estar seleccionado entre lima, limón y mezcla de ambos. Dicha bebida a la que se
5 refiere la citada patente parte por tanto de la hierbabuena combinada con lima, limón o mezcla de ambos al menos, resultando una bebida distinta a la que propone la invención principal que parte del vino manzanilla.

El documento ES2386586A1 hace referencia a una bebida con bajo contenido en calorías, a base de vinaza de vino y de un producto edulcorante.
10 La bebida de acuerdo con la invención se puede asimilar organolépticamente al vino con el fin de unir el placer de su degustación y los efectos beneficiosos para la salud. La bebida de acuerdo con la invención presenta la ventaja de poseer unas propiedades profilácticas y permite, en particular, favorecer la prevención de la caries dental gracias a la acción conjunta de las propiedades
15 preventivas que se encuentran en el vino, sin los inconvenientes para la salud del alcohol o del azúcar, y de las propiedades antimicrobianas del edulcorante utilizado. Esta bebida resulta especialmente interesante para las personas que padecen de diabetes o para prevenir la aparición de la diabetes. En este último caso es cierto que la base de la bebida es vinaza de vino, pero la invención
20 principal se corresponde concretamente con vino manzanilla, y luego se mezcla con refresco de limón.

Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada, ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la invención propuesta.

25 **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN**

La bebida combinada compuesta por vino manzanilla y refresco de limón objeto de la presente invención se constituye a partir de un preparado o combinado a partir de cualquier variedad de vino manzanilla, mezclado con refresco de limón, zumo o bebida carbonatada de limón.

30 El combinado puede servirse previamente refrigerado, o mezclado con hielo para conseguir el mismo efecto.

Además dicho combinado puede encontrarse directamente elaborado con ambas partes ya mezcladas en las siguientes proporciones: 30-40% de vino manzanilla y 60-70% bebida carbonatada de limón, o preparando dicha mezcla directamente en el momento de consumirla, pudiendo elegir por parte
5 del camarero o del consumidor la proporción de ambas partes.

En realizaciones diferentes, a la combinación final se le puede añadir extracto u hojas de hierbabuena, o de menta.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Una realización preferente de la bebida combinada compuesta por vino
10 manzanilla y refresco de limón objeto de la presente invención, con alusión a las referencias numéricas, puede basarse en un preparado que mezcla vino manzanilla y refresco de limón en las siguientes cantidades en volumen para la obtención de un litro de bebida:

- 300 ml de vino manzanilla
- 15 - 700 ml de refresco de limón

Adicionalmente se le puede añadir cubitos de hielo para refrescar la bebida, y extracto u hojas de hierbabuena, o de menta.

REIVINDICACIONES

1.- Bebida combinada compuesta por vino manzanilla y refresco de limón, constituida por un preparado, caracterizado por comprender una mezcla de vino manzanilla y refresco de limón en las siguientes cantidades en volumen para la obtención de un litro de bebida final:

- 300-400 ml de vino manzanilla
- 600-700 ml de refresco/bebida carbonatada de limón

2.- Bebida combinada compuesta por vino manzanilla y refresco de limón, según reivindicación 1, donde adicionalmente se le puede añadir hielo.

3.- Bebida combinada compuesta por vino manzanilla y refresco de limón, según reivindicaciones 1 y 2, donde se le puede añadir extracto u hojas de hierbabuena, o de menta.