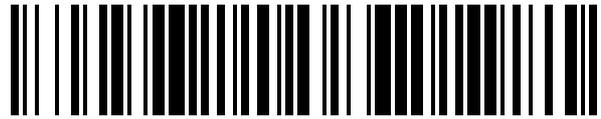


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 242 699**

21 Número de solicitud: 202030080

51 Int. Cl.:

**C12G 3/04** (2009.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**21.06.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**03.03.2020**

71 Solicitantes:

**LICORES NATURALES, S.L. (100.0%)  
BULEVAR CIUDAD DE VICAR, 786  
04738 VICAR (Almería) ES**

72 Inventor/es:

**INIESTA GALLARDO, Raimundo**

74 Agente/Representante:

**MOLERO SÁNCHEZ, Roberto**

54 Título: **BEBIDA DE LICOR SIN AZÚCAR**

**ES 1 242 699 U**

## DESCRIPCIÓN

### BEBIDA DE LICOR SIN AZÚCAR

#### 5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una bebida de licor sin azúcar, que supone una novedad en el estado actual de la técnica.

- 10 Más concretamente, el objeto de la invención se centra en una bebida alcohólica de las consistentes en un licor, y que por lo general es una bebida dulce a base de azúcar, que se distingue en que no lleva azúcar y, en lugar de con azúcar, está elaborada con stevia y un ingrediente aromatizante que potencia su sabor, el cual consiste en cualquiera de entre limón, canela o hierbabuena, con lo cual se obtiene una bebida de las consideradas light, al no llevar
- 15 azúcar, consistente en licor de limón sin azúcar, un licor de canela sin azúcar o licor de hierbabuena sin azúcar apto para consumidores que no desean o no pueden tomar azúcar.

#### CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

- 20 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, más específicamente la dedicada a la elaboración de bebidas, centrándose particularmente en el ámbito de las bebidas alcohólicas, y concretamente en la elaboración de licores.

#### 25 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

- Como es sabido, un licor es una bebida alcohólica destilada generalmente dulce, y a menudo con sabor a frutas, hierbas, o especias, o incluso a veces con sabor a crema. En cualquier caso, la mayoría de los licores más comunes, independientemente de su modo de
- 30 preparación, por ejemplo por infusión de ciertas maderas, frutas, o flores, en agua o alcohol, aguardiente, alcohol etílico, incluyen como ingrediente principal, añadido al alcohol y el agua, el azúcar.

- Pues bien, el objetivo de la presente invención es proporcionar al mercado un nuevo tipo de
- 35 licor que entre sus ingredientes no incluya el azúcar, permitiendo con ello que pueda resultar

apto para personas que, bien por motivos médicos o dietéticos, no quieren o no pueden consumir azúcar.

## **EXPLICACIÓN DE LA INVENCION**

5

En concreto, la bebida de licor sin azúcar que la invención propone, estando compuesta, entre sus ingredientes esenciales, por alcohol y agua, se distingue por el hecho de no incluir ningún tipo de azúcar y, en su lugar, incluye stevia como ingrediente edulcorante, comprendiendo además un ingrediente adicional aromatizante, el cual consiste, o bien en limón, o bien en canela o bien en hierbabuena.

10

Con ello, para su elaboración, la proporción de dichos ingredientes y los pasos que se siguen son:

15 - Pesaje y dosificación de los ingredientes que comprende, los cuales se incluyen en una proporción de, al menos, una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, y una o dos partes de stevia, estando el resto constituido por una cantidad variable del ingrediente aromatizante que, como se ha señalado, es cualquiera de entre limón, canela o hierbabuena.

20 - Luego, una vez dosificados los ingredientes, se mezclan todos y se dejan macerar durante un período de entre 7 a 40 días, dependiendo del ingrediente aromatizante, en lugar fresco, seco y alejado de la luz.

- Y, posteriormente, se filtra la mezcla y se deja reposar durante otro período de entre 7 a 10 días más, quedando luego listo para embotellar.

25

A partir de esta elaboración básica, según sea el ingrediente aromatizante que incluye la bebida, la proporción de ingredientes y el proceso varía.

30 Así, en una forma de realización de la bebida de la invención el licor incluye limón como ingrediente aromatizante, en cuyo caso la proporción de la mezcla, además de una parte de alcohol de 96,3º y cuatro partes de agua, lleva solo una parte de stevia y media parte de zumo de limón. Además, en este caso, se elabora incluyendo dos kilos de limones enteros por litro resultante de la mezcla anterior durante la maceración. Con ello, un ejemplo concreto de la composición de la bebida comprendería, aproximadamente: 1 litro de alcohol, 4 litros de

35

agua, 1 litro de stevia líquida y medio litro de zumo de limón.

5 En una segunda forma de realización de la bebida, según la invención, el licor lleva canela como ingrediente aromatizante, en cuyo caso la proporción de la mezcla de ingredientes incluye una parte de alcohol de 96,3°, cuatro partes de agua, dos partes de stevia, y 60 gramos de canela en polvo por litro resultante de la mezcla anterior. En el ejemplo concreto, la composición de la bebida comprendería, aproximadamente: 1 litro de alcohol, 4 litros de agua, 2 litro de stevia líquida y 420 gramos de canela en polvo.

10 Y en una tercera forma de realización de la bebida de la invención, el licor incluye hierbabuena como ingrediente aromatizante. En dicha opción, la proporción de la mezcla de ingredientes incluye una parte de alcohol de 96,3°, cuatro partes de agua, dos partes de stevia, y 80 gramos de hoja de planta de hierbabuena por litro resultante de la mezcla anterior. El ejemplo concreto de la composición de la bebida comprendería, aproximadamente: 1 litro de alcohol, 4 litros de  
15 agua, 2 litro de stevia líquida y 560 gramos de hoja de hierbabuena.

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,  
20 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.

## REIVINDICACIONES

- 1.- BEBIDA DE LICOR SIN AZUCAR que, comprendiendo, como ingredientes para su elaboración, alcohol y agua, está **caracterizada** por el hecho de no incluir ningún tipo de azúcar; por el hecho de incluir stevia como ingrediente edulcorante; por el hecho de comprender además un ingrediente adicional aromatizante, el cual consiste en cualquiera de entre limón, canela o hierbabuena.
- 5
- 2.- BEBIDA DE LICOR SIN AZUCAR, según la reivindicación 1, **caracterizada** en que la proporción de ingredientes que incluye es:
- 10
- una parte de alcohol de 96,3º,
  - cuatro partes de agua,
  - una o dos partes de stevia,
  - y una cantidad variable de limón o canela o hierbabuena.
- 15
- 3.- BEBIDA DE LICOR SIN AZUCAR, según la reivindicación 2, **caracterizada** en que incluye:
- una parte de alcohol de 96,3º,
  - cuatro partes de agua,
  - una parte de stevia,
  - y media parte de zumo de limón.
- 20
- 4.- BEBIDA DE LICOR SIN AZUCAR, según la reivindicación 2, **caracterizada** en que incluye:
- una parte de alcohol de 96,3º,
  - cuatro partes de agua,
  - dos partes de stevia,
  - y 60 gramos de canela en polvo por litro resultante de la mezcal anterior.
- 25
- 5.- BEBIDA DE LICOR SIN AZUCAR, según la reivindicación 2, **caracterizada** en que incluye:
- una parte de alcohol de 96,3º,
  - cuatro partes de agua,
  - una parte de stevia,
  - dos partes de stevia,
  - y 80 gramos de hoja de planta de hierbabuena por litro resultante de la mezcla anterior.
- 30