



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 269 015**

51 Int. Cl.:

C12N 1/18 (2006.01)

C12G 1/02 (2006.01)

C12N 1/04 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD
DE PATENTE EUROPEA

T1

86 Número de solicitud europea: **02745494 .1**

86 Fecha de presentación de la solicitud: **07.06.2002**

87 Número de publicación de la solicitud: **1395649**

87 Fecha de publicación de la solicitud: **10.03.2004**

30 Prioridad: **08.06.2001 FR 01 07535**

43 Fecha de publicación de la mención BOPI:
01.04.2007

46 Fecha de publicación de la traducción de las
reivindicaciones: **01.04.2007**

71 Solicitante/s: **Lallemand S.A.S.**
19, rue des Briquetiers
31700 Blagnac, FR

72 Inventor/es: **Dulau, Laurent;**
Ortiz-Julien, Anne y
Trioli, Gianni

74 Agente: **Ruo, Alessandro**

54 Título: **Procedimiento de rehidratación de levaduras secas activas y medio de rehidratación.**

ES 2 269 015 T1

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de rehidratación de levaduras secas activas para la fermentación alcohólica **caracterizado** porque dichas levaduras secas activas se introducen en un medio acuoso que contiene al menos levaduras inactivas o un derivado de levadura como extractos de levadura o cortezas de levaduras.

2. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** porque dichas levaduras secas activas se introducen en un medio acuoso que contiene levaduras inactivas o un derivado de levadura, y que contiene también uno o varios nutrientes escogidos entre las fuentes de nitrógeno orgánico o inorgánico, las vitaminas, las sales minerales, los ácidos grasos, los esteroides, o fuentes naturales ricas en estos elementos.

3. Procedimiento según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque dicho medio acuoso es un medio glucosado, escogido preferentemente del agua glucosada y el zumo de uva.

4. Procedimiento según una de las reivindicaciones precedentes, que comprende esencialmente las fases que consisten en:

a) preparar un medio de rehidratación que comprende

i) al menos levaduras inactivas o un derivado de levadura, en una cantidad de 100 a 200 g/l, preferentemente 150 g/l de medio,

ii) y, además, eventualmente uno o varios nutrientes escogidos entre las sales de amonio, los nitratos, la urea, los aminoácidos, los péptidos, las proteínas o una fuente biológica rica en nitrógeno; un ácido graso, un esteroide, una combinación de estos o una fuente natural rica en estos elementos como principalmente las burbas; la tiamina, la biotina, el ácido pantoténico, la niacina, la riboflavina, la pirodoxina, o una fuente natural rica en vitaminas; los fosfatos, las sales de cinc, de magnesio, de calcio, de potasio, de sodio, de hierro, de cobre, de manganeso o una combinación de estas sales minerales, aportando cada nutriente escogido es aportado con una concentración de 200 a 1000 veces superior, preferentemente 500 veces superior, a la que tendrá en el mosto que va a fermentar,

en un medio acuoso, preferentemente agua glucosada o zumo de uva.

b) introducir las levaduras secas activas en el medio de rehidratación preparado de este modo, en cantidad de 50 a 150 g/l, preferentemente 100 g/l de medio;

c) incubar el medio de rehidratación que contiene las levaduras secas activas a una temperatura comprendida entre 30°C y 45°C, preferentemente 37°C, durante 20 a 40 minutos, preferentemente 30 minutos.

5. Procedimiento según la reivindicación precedente que comprende esencialmente las fases que consisten en:

a) preparar un medio de rehidratación que comprende,

i) al menos levaduras inactivas o un derivado de levadura, en una cantidad de 100 a 200 g/l, preferentemente 150 g/l de medio,

ii) y, además, uno o varios de los componentes siguientes: 20 a 50 mg/l de pantotenato de magnesio, 0,15 a 0,30 mg/l de biotina, 20 a 60 mg/l de sal de cinc, 200 a 500 mg/l de sal de magnesio, 2 a 5 mg/l de sal de manganeso,

en un medio acuoso, preferentemente agua glucosada o zumo de uva;

b) introducir las levaduras secas activas en el medio de rehidratación preparado de este modo, en una cantidad de 50 a 150 preferentemente 100 g/l de medio;

c) incubar el medio de rehidratación que contiene las levaduras secas activas a una temperatura comprendida entre 30°C y 45°C, preferentemente 37°C, durante 20 a 40 minutos, preferentemente 30 minutos.

6. Medio de rehidratación de levaduras secas activas, que comprende al menos, en un medio acuoso glucosado o no,

i) levaduras inactivas o extractos de levadura,

ii) y, además, eventualmente uno o varios nutrientes escogidos de las fuentes de nitrógeno orgánico o inorgánico, las vitaminas, las sales minerales, los ácidos grasos, los esteroides o fuentes naturales ricas en estos elementos.

7. Medio de rehidratación de levaduras secas activas según la reivindicación precedente, que comprende al menos, en un medio acuoso glucosado o no,

i) levaduras inactivas o un derivado de levadura, en una cantidad de 100 a 200 g/l, preferentemente 150 g/l de medio,

ii) uno o varios nutrientes escogidos de las sales de amonio, los nitratos, la urea, los aminoácidos, los péptidos, las proteínas o una fuente biológica rica en nitrógeno; un ácido graso, un esteroide, una combinación de éstos o una fuente natural rica en estos elementos, como principalmente las burbas; la tiamina, la biotina, el ácido pantoténico, la niacina, la riboflavina, la pirodoxina, o una fuente natural rica en vitaminas; los fosfatos, las sales de cinc, de magnesio, de calcio, de potasio, de sodio, de hierro, de cobre, de manganeso o una combinación de estas sales minerales, con una concentración 200 a 1000 veces superior, preferentemente 500 veces superior, a la que habrá en el mosto que va a fermentar.

8. Medio de rehidratación de levaduras secas activas según la reivindicación precedente, que comprende al menos, en un medio acuoso, preferentemente agua glucosada con una cantidad de 50 g/l o zumo de uva,

i) levaduras inactivas o extractos de levadura, en una cantidad de 100 a 200 g/l, preferentemente 150 g/l,

- ii) uno o varios de los componentes siguientes: 27 mg/l de pantotenato de calcio, 0,2 mg/l de biotina, 50 mg/l de sal de cinc, 433 mg/l de sal de magnesio, 4 mg/l de sal de manganeso.
9. Composición seca destinada a la preparación de un medio de rehidratación de levaduras secas activas según una de las reivindicaciones 6 a 8, **caracterizada** porque comprende al menos
- i) levaduras inactivas o un derivado de levadura, en forma deshidratada,
- ii) uno o varios nutrientes escogidos de las fuentes de nitrógeno orgánico o inorgánico, las vitaminas, las sales minerales, los ácidos grasos, los esteroides, o de fuentes naturales ricas en estos elementos.
10. Composición seca según la reivindicación 9, **caracterizada** porque comprende al menos
- i) al menos 98% en peso de levaduras inactivas o de derivado de levadura, en forma deshidratada,
- ii) uno o varios nutrientes escogidos de las sales de amonio, los nitratos, la urea, los aminoácidos, los péptidos, las proteínas o una fuente biológica rica en nitrógeno; un ácido graso, un esteroide, una combinación de estos o una fuente natural rica en estos elementos, como principalmente las burbas; la tiamina, la biotina, el ácido pantoténico, la niacina, la riboflavina, la piridoxina, o una fuente natural rica en vitaminas; los fosfatos, las sales de cinc, de magnesio, de calcio, de potasio, de sodio, de hierro, de cobre, de manganeso o una combinación de estas sales minerales.
11. Composición seca según la reivindicación 10 **caracterizada** porque comprende al menos
- i) aproximadamente 99,3% en peso de levaduras inactivas o de derivado de levadura, en forma deshidratada,
- ii) uno o varios nutrientes escogidos entre el ácido pantoténico, la biotina, una sal de cinc, una sal de magnesio, una sal de manganeso.
12. Procedimiento de producción de una bebida fermentada alcoholizada **caracterizado** porque el mosto está sembrado por levaduras preparadas gracias a un procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 5.
13. Procedimiento de producción de una bebida fermentada alcoholizada **caracterizado** porque el mosto está sembrado por levaduras rehidratadas en un medio según una de las reivindicaciones 6 a 8.
14. Procedimiento de producción de una bebida fermentada alcoholizada según la reivindicación 12 ó 13, **caracterizado** porque el mosto es un zumo de uva.
15. Bebida fermentada alcoholizada obtenida gracias a un procedimiento según una de las reivindicaciones 12 a 14.



