

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 351 018**

21 Número de solicitud: 200900577

51 Int. Cl.:
A23L 1/054 (2006.01)
C12G 3/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **24.02.2009**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **31.01.2011**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
31.01.2011

71 Solicitante/s: **JOROFON, S.L.**
c/ Can Sunyer, 46
17007 Girona, ES
AGUSTÍ TORRELLÓ, S.A.

72 Inventor/es: **Roca Fontane, José y**
Torelló Sibill, Agustí

74 Agente: **Ponti Sales, Adelaida**

54 Título: **Procedimiento de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de vino espumoso.**

57 Resumen:

Procedimiento de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de vino espumoso.

La invención se refiere a un procedimiento de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de vino espumoso, en especial a base de cava.

El procedimiento comprende i) preparación de una dispersión que comprende una parte de vino espumoso exento de anhídrido carbónico y una cantidad de goma de xantano; ii) adición de dicha dispersión al resto de vino espumoso, exento o no de anhídrido carbónico, de manera que la cantidad de goma de xantano respecto el total de vino espumoso está comprendida entre 0,1 y 0,6% en peso; y iii) en un recipiente, tipo botella, cerrar herméticamente y dejar reposar durante un tiempo inferior a 2 meses, tiempo en el que se obtendrá dicho producto alimenticio en forma de salsa, denominada salsa de dicho vino espumoso.

La invención también se refiere a la preparación alimenticia que contiene dicha salsa.

ES 2 351 018 A1

ES 2 351 018 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de vino espumoso.

5 **Campo de la invención**

La invención se refiere a un procedimiento para la preparación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de un vino espumoso.

10 La invención también se refiere a la preparación alimenticia que contiene dicha salsa.

15 **Antecedentes de la invención**

Existen distintos tipos de vinos espumosos. En general, el vino espumoso es un producto obtenido mediante una primera o segunda fermentación alcohólica de uva fresca, de mosto de uva o de vino y que, al descorchar el envase, desprende anhídrido carbónico procedente exclusivamente de la fermentación y, que conservado a la temperatura de 20°C en envases cerrados, alcanza una sobre-presión debida al anhídrido carbónico disuelto igual o superior a 3 bares.

20 Entre los vinos espumosos más conocidos puede destacarse el Cava.

Así, el Cava es un vino espumoso de calidad producido en una región determinada (v.e.c.p.r.d.) elaborado por fermentación en botella según el método tradicional.

25 Para su elaboración se añade al vino base azúcar y levaduras y se embotella (a esta operación se la denomina "tiraje"). Las botellas se almacenan en posición horizontal en las cavas y donde se produce la segunda fermentación con la formación de espuma.

30 Finalizada esta segunda fermentación y su posterior crianza (mínimo 9 meses, hasta varios años) se realiza la operación denominada "removido" con la cual se conduce el sedimento de levaduras hacia el cuello de la botella, junto al tapón.

35 La siguiente operación se denomina "degüelle" y consiste en abrir botella y la propia presión hará saltar es sedimento, quedando el vino brillante.

Finalmente, se rellena la botella con el mismo cava, añadiendo el licor de expedición (mezcla de vino y azúcar) para obtener los distintos tipos en función de su contenido en azúcares.

40 Existen distintos tipos de variedades. Entre las blancas el Macabeo, el Xarel.lo, el Parellada, el Subirat o Malvasia Riojana y el Chardonnay. Entre las Tintas el Garnacha, el Monastrell, el Pinot Noir (para cavas rosados) y el Tripat (para cavas rosados).

Así, los tipos de cava son función del contenido en azúcar:

45 Extra Brut	Hasta 6 g/l;
Brut	Hasta 15 g/l;
50 Extra Seco	Entre 12-15 g/l;
Seco	Entre 15-35 g/l;
Semi Dulce	Entre 33-50 g/l;
55 Dulce	Más de 50 g/l.

60 Por otro lado, la goma xantana o xantano es un polisacárido extracelular producido por una bacteria. El aspecto físico del xantano es el de un polvo color crema que se disuelve en agua caliente o fría produciendo soluciones de viscosidad relativamente alta a concentraciones bajas. La viscosidad es alta en un amplio intervalo de concentraciones y las soluciones son estables en un amplio rango de pH, concentración de sales y temperaturas. Esta características son muy favorables para la economía de operaciones donde se usa como espesante.

65 La molécula de xantano consta de una cadena principal de D-glucopiranosilo con enlace a 1-4, como en la celulosa. A la cadena se anexan cadenas laterales de trisacárido compuestas por residuos de D-manopiranosilo y de ácido D-glucopiranosilurónico. Los residuos de manosilo con enlace a 1-2 tienen sustitutos 6-o-acetilo. Un promedio de aproximadamente la mitad de los grupos terminales del a-D-manosilo tienen sustitutos 4,6-o-(1-carboxietilideno).

El xantano se agrega a los alimentos para controlar la reología del producto final. El polímero produce un gran efecto sobre propiedades como la textura, liberación de aroma y apariencia, que contribuyen a la aceptabilidad del producto para su consumo. Por su carácter pseudoplástico en solución el xantano tiene una sensación menos gomosa en la boca que las gomas con comportamiento newtoniano.

5 Sin embargo, no existe en el estado de la técnica un procedimiento de preparación de un producto alimenticio tipo salsa a base de vino espumoso que sea rápido, eficaz y que supere los problemas derivados del descontrol del gas al abrir botellas que contienen anhídrido carbónico junto con la salsa sólida formada en su interior. Por lo tanto, la invención tiene por objeto proporcionar un procedimiento de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa
10 de aspecto sólido y consistente a base de un vino espumoso de manera rápida, eficaz y sin pérdida de material(salsa) durante la abertura de las botellas por arrastre del gas carbónico.

15 Descripción de la invención

La presente invención tiene por objeto un procedimiento de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa a partir de un vino espumoso.

El procedimiento de preparación del producto alimenticio en forma de salsa comprende:

20 i) preparación de una dispersión que comprende una parte de vino espumoso exento de anhídrido carbónico y una cantidad de goma de xantano;

25 ii) adición de dicha dispersión al resto de vino espumoso, exento o no, de anhídrido carbónico, de manera que la cantidad de goma de xantano respecto el total de vino espumoso está comprendida entre 0,1 y 0,6% en peso;

30 iii) en un recipiente, tipo botella, cerrar herméticamente y dejar reposar durante un tiempo inferior a 2 meses, tiempo en el que se obtendrá dicho producto alimenticio en forma de salsa, denominada salsa de dicho vino espumoso. Generalmente, en un tiempo inferior a 1 mes se obtendrá dicha salsa con una consistencia adecuada.

Ventajosamente dicho vino espumoso es cava y dicha salsa es salsa de cava.

35 Preferible, dicha cantidad de goma xantano respecto el total de vino espumoso en la botella o recipiente está comprendida entre 0,35% y 0,45%, y todavía más preferiblemente es aproximadamente 0,4%.

En la invención por “vino espumoso exento de anhídrido carbónico” se entiende un vino de estado final espumoso en el que se ha liberado el anhídrido carbónico presente, de manera que está exento de anhídrido carbónico.

40 De acuerdo con la invención, en la etapa ii) la adición de dicha dispersión al resto de vino puede llevarse durante la elaboración del cava después de la etapa de degüelle, como “líquido de expedición”, o bien las etapas i) y ii) pueden llevarse acabo simultáneamente si dicha dispersión se prepara con la totalidad del vino procedente de la mezcla de vinos “tiraje”, después de añadir azúcares y levaduras. En ambos casos el vino está exento de anhídrido carbónico.

45 A continuación se describe de forma detallada las formas de preparación del producto alimenticio en forma de salsa durante la elaboración de un vino espumoso como el cava.

50 Así, de acuerdo con una realización de la invención, una vez efectuada la mezcla de los vinos en el recipiente llamado de “tiraje”, y después de añadir azúcares y levaduras previamente cultivadas, destinadas a consumir el azúcar contenido en el zumo de la uva y trasformarlo en alcohol y anhídrido carbónico, el vino que está exento de anhídrido carbónico se mezcla con la goma de xantano en las proporciones descritas más arriba para formar una dispersión con la goma xantano. A continuación, el vino es embotellado y tapado herméticamente de manera provisional. Las botellas son depositadas en posición horizontal y se les procura inmovilidad, temperatura constante y la adecuada penumbra. En el interior de la botella, el vino fermentará de nuevo.

55 De acuerdo con esta realización no será necesario llevar a cabo el degüelle con el objeto de retirar los sedimentos derivados de la muerte de las levaduras cuyos residuos se depositan dentro de la botella porque éstos formarán ya parte del producto alimenticio tipo salsa sólida obtenida.

60 En otra realización de la invención, se llevará a cabo el proceso tradicional de elaboración del vino espumoso. Así en el caso del cava después de las etapas habituales de “tiraje”, seguido de la adición de azúcares y levaduras se lleva a cabo el embotellado del vino y tapado de la botella herméticamente. A continuación, tiene lugar la segunda fermentación durante un mínimo de nueve meses, durante los cuales las levaduras actúan. Desdoblado el azúcar en alcohol y anhídrido carbónico, que a su vez se disolverá en el líquido dando origen a la espuma, las levaduras mueren
65 y los residuos se depositan a un lado de la botella. El Cava permanecerá en esta posición durante todo el periodo de crianza sobre lías adquiriendo, los aromas de crianza, denominado “bouquet”.

Fase de aclarado: Durante este proceso, se remueve diariamente cada botella, imprimiéndole un movimiento de rotación que decanta las lías, e inclinándola progresivamente en sentido oblicuo y con el tapón hacia el suelo de modo que los residuos se van acumulando en el cuello. Cuando todos los depósitos se han agrupado junto al tapón, el proceso ha finalizado.

El paso siguiente es el “dégorgement” o degüelle, que consiste en lograr la expulsión de este sedimento. Mediante la rápida congelación del cuello de la botella, al hacer saltar el tapón sale despedido el bloque de hielo, empujado por el gas carbónico, y el resto del vino queda absolutamente límpido y transparente. En este punto del procedimiento de elaboración del cava se lleva a cabo el procedimiento de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa según la invención mediante la preparación de una dispersión que comprende una parte de vino espumoso exento de anhídrido carbónico y una cantidad de goma de xantano. A continuación, se añade dicha dispersión preparada al resto de vino espumoso de la botella, de manera que la cantidad de goma de xantano respecto el total de vino espumoso está comprendida entre 0,1 y 0,6% en peso. Esta adición de la dispersión preparada para reponer el líquido perdido puede realizarse como “licor de expedición”, cantidad de vino que se añade para completar la botella. A continuación, se aplica el tapón de corcho definitivo y después de 3 ó 4 semanas de reposo se obtiene dicho producto alimenticio en forma de salsa, en este caso salsa de cava.

También, sin embargo, existen otros métodos de elaboración de vinos espumosos como el Método Granvas o Charmat en el que la segunda fermentación se realiza en grandes tanques antes del filtrado y embotellado a presión en los que también puede llevarse a cabo la preparación de un producto alimenticio tipo salsa, según se ha definido en las reivindicaciones adjuntas.

Ventajosamente, con la presente invención se proporciona un procedimiento en el que la dispersión formada con el vino y la goma de xantano se ha preparado en ausencia de anhídrido carbónico.

La invención también se refiere a la preparación alimenticia que comprende a título de constituyente de base, la salsa obtenida según cualquiera de las realizaciones anteriores, así como la utilización de la salsa así obtenida como condimento de un plato cocinado.

Figuras

La Figura 1 muestra un esquema del proceso de elaboración tradicional del cava con las operaciones más destacadas que se llevan a cabo durante un periodo de aproximadamente 9 meses.

La Figura 2 muestra el procedimiento de preparación del producto alimenticio en forma de salsa a base de vino espumoso de acuerdo con la invención durante un periodo de aproximadamente 3 a 4 semanas, donde (*) representa las distintas opciones de añadir la dispersión de goma de xantano preparada de acuerdo con las reivindicaciones adjuntas.

Ejemplo de preparación del producto alimenticio en forma de salsa a partir de Cava

Después del degüelle y antes de reponer la pequeña cantidad del líquido perdido durante el degüelle, se procede a la preparación de una dispersión a partir de 50 ml de vino y 3 g de goma de Xantana.

Una vez preparada dicha dispersión, se añadió como “licor de expedición” al contenido de la botella de manera que la cantidad de goma de xantana en el total de la botella de 750 ml se correspondió a un 0,4% en peso respecto el total.

Trascurridas 3-4 semanas se obtuvo la salsa de cava y cuando se procedió a la abertura de la botella no se detectaron problemas relativos a la pérdida de producto con la salida del gas carbónico.

ES 2 351 018 A1

REIVINDICACIONES

5 1. Procedimiento de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de vino espumoso que comprende:

i) preparación de una dispersión que comprende una parte de vino espumoso exento de anhídrido carbónico y una cantidad de goma de xantano;

10 ii) adición de dicha dispersión al resto de vino espumoso, exento o no, de anhídrido carbónico, de manera que la cantidad de goma de xantano respecto el total de vino espumoso está comprendida entre 0,1 y 0,6% en peso;

15 iii) en un recipiente, tipo botella, cerrar herméticamente y dejar reposar durante un tiempo inferior a 2 meses, tiempo en el que se obtendrá dicho producto alimenticio en forma de salsa, denominada salsa de dicho vino espumoso.

2. Procedimiento según la reivindicación 1, donde la cantidad de goma de xantano respecto el total de vino espumoso está comprendida entre 0,35% y 0,45%, preferiblemente aproximadamente 0,4%.

20 3. Procedimiento según la reivindicación 1, donde en la etapa iii) el tiempo de reposo es inferior a 1 mes.

4. Procedimiento según la reivindicación 1, donde dicho vino espumoso es Cava.

25 5. Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, donde en la etapa ii) la adición de dicha dispersión al resto de vino se lleva a cabo durante la elaboración del cava, después de la etapa de degüelle, como "líquido de expedición".

6. Procedimiento según la reivindicación 1, donde las etapas i) y ii) se llevan acabo simultáneamente si dicha dispersión se prepara con la totalidad del vino de "tiraje", después de añadir azúcares y levaduras.

30 7. Preparación alimenticia **caracterizada** por el hecho de que comprende a título de constituyente de base, la salsa obtenida según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6.

35 8. Utilización de la salsa obtenida según 3 cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 como condimento de un plato cocinado.

FIG 1

ELABORACIÓN CAVA

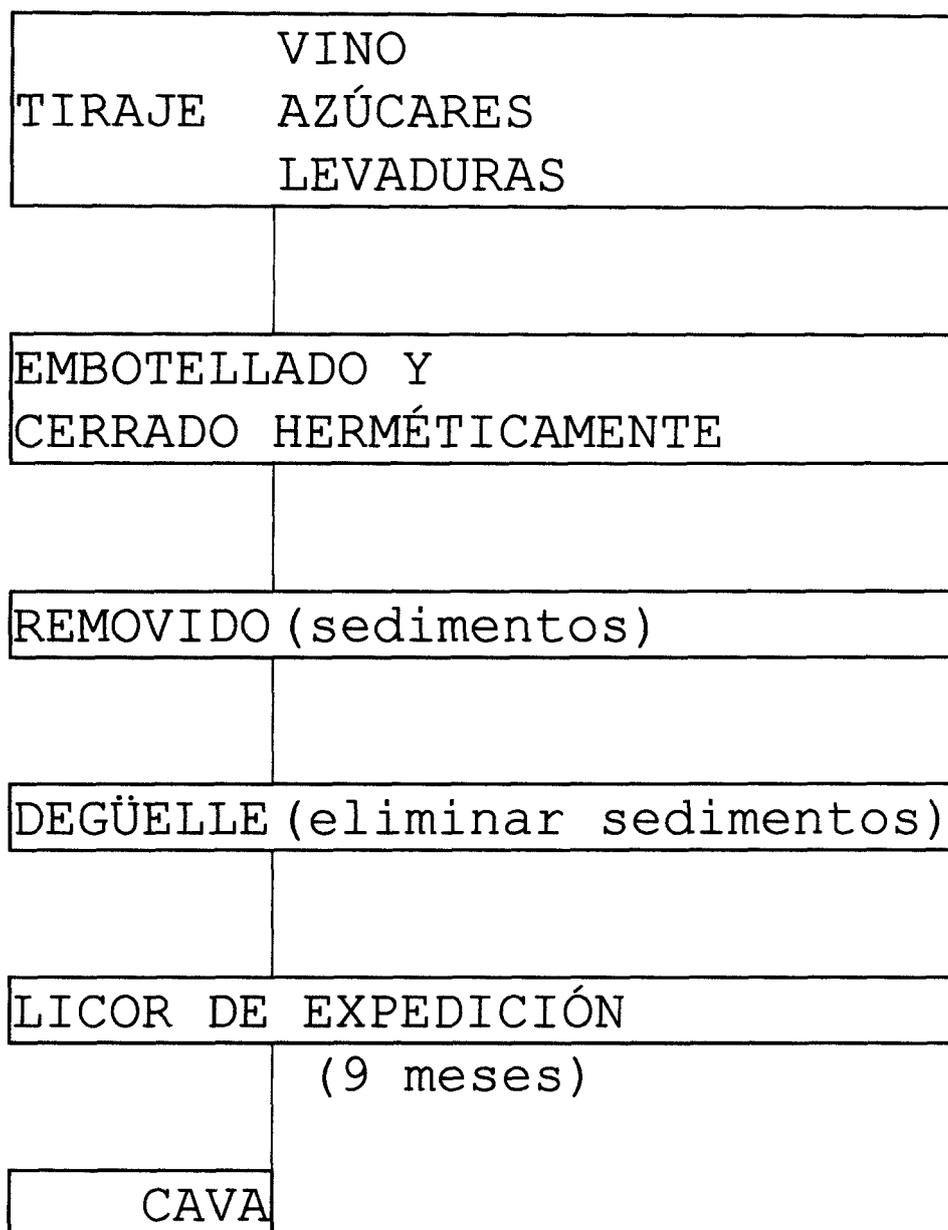
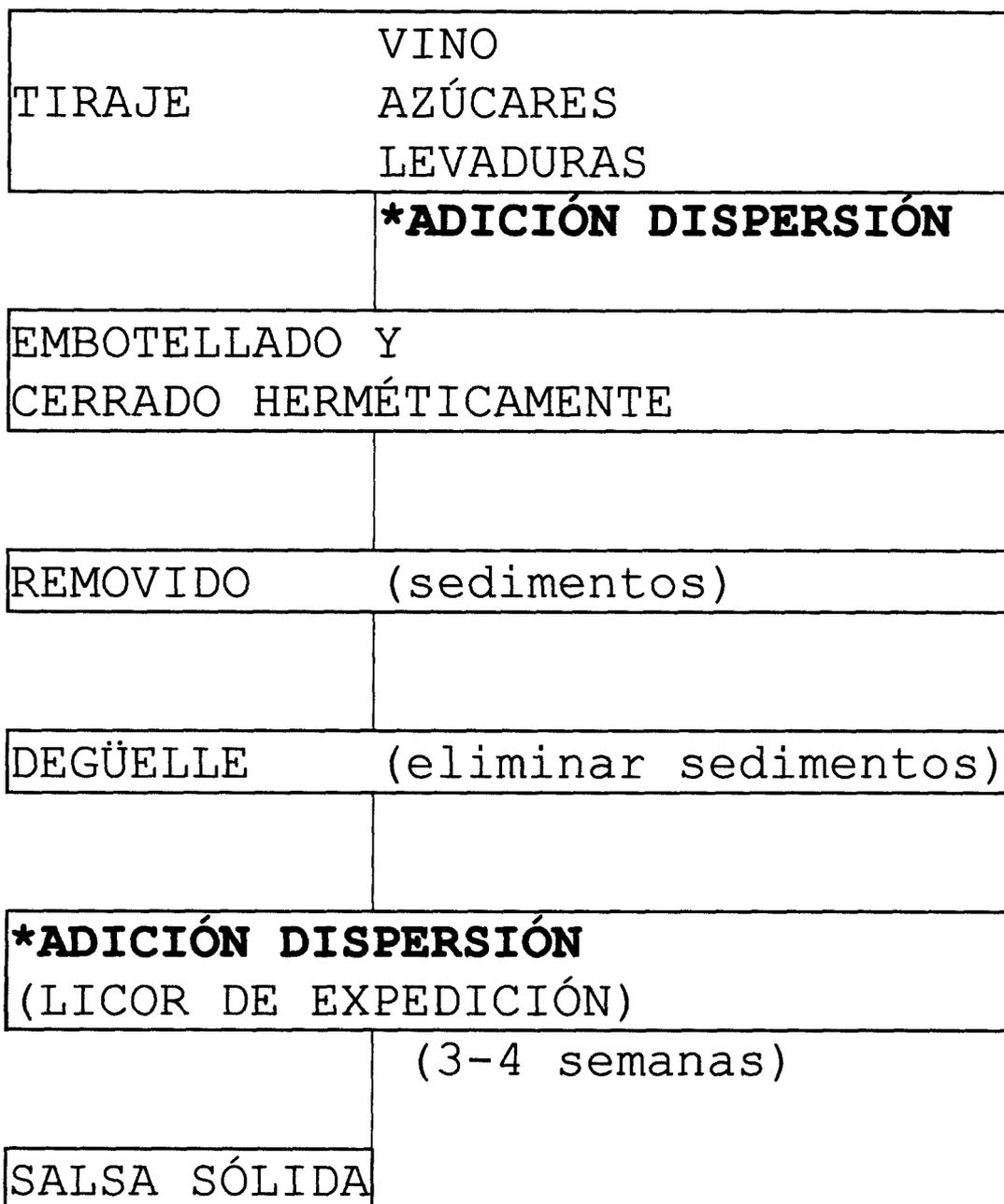


FIG 2

*INVENCION





OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud:200900577

②② Fecha de presentación de la solicitud: 24.02.2009

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/054**(2006.01)
C12G3/00(2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	WO 9804158 A1 (CARLSBERG-TETLEY BREWING LIMITED) 05-02-1998 Pág.1, pár. 4; pág.3, pár.4	1-8
A	WO 9619925 A1 (MONSANTO COMPANY) 04-07-1996 Pág.3, lín.1-4; reiv.8.	1-8
A	FR 2603459 A1 (ETUDE RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT-E.R.D.) 11-03-1988 Pág..1, par.1,3	1-8
A	FR 2593825 A1 (DISTILLERIE GILBERT MICLOS S.A.) 07-08-1987 Pág.1, lín.21-pág.2, lín.4.	1-8

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº: TODAS

Fecha de realización del informe
26.11.2010

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L, C12G

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 26.11.2010

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-8	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-8	SI
	Reivindicaciones	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	WO 9804158 A1 (CARLSBERG-TETLEY BREWING LIMITED)	05.02.1998
D02	WO 9619925 A1 (MONSANTO COMPANY)	04.07.1996
D03	FR 2603459 A1 (ETUDE RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT-E.R.D.)	11.03.1988
D04	FR 2593825 A1 (DISTILLERIE GILBERT MICLOS S.A.)	07.08.1987

La invención se refiere a un procedimiento de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de vino espumoso que comprende los pasos de:

-Preparación de una dispersión con parte de vino espumoso sin anhídrido carbónico y goma xantana.

-Adición de la dispersión al resto de vino espumoso en una botella. Cerrar y dejar reposar durante un tiempo inferior a 2 meses (reiv. 1-3)

La adición de la dispersión al resto de vino puede hacerse durante la etapa de o después de la etapa de en forma de (reiv.5 y 6)

El vino espumoso puede ser Cava (reiv.4)

Se reivindican también las preparaciones alimenticias que contengan la salsa obtenida por el procedimiento de la invención (reiv.7) y el uso de la salsa como condimento de un plato cocinado (reiv.8)

Los documentos D01-D03 se refieren a bebidas gelificadas:

D01 divulga una bebida que contiene anhídrido carbónico y un agente gelificante que le confiere una textura de gel ligero (pág.1, par.4). El proceso de preparación de la bebida consiste en preparar una base alcohólica o no alcohólica, añadir el agente gelificante, someter la bebida a un proceso de carbonatación, embotellar y pasteurizar el producto final (pág.3, par.4)

D02 contiene como invención una bebida sin alcohol que se gelifica añadiendo gelano como y se gasifica con de dióxido de carbono (pág.3, lin.1-4) El procedimiento de elaboración consiste básicamente en preparar una solución caliente que contiene gelano, un agente secuestrante y una sal de calcio. Mezclar la solución con una a bebida carbonatada. Introducir la bebida en un contenedor y sellarlo (reiv.8).

D03 se refiere a un producto a base de alcoholes naturales y/o aguardientes de frutas gelificados destinados a condimentar alimentos. Los agentes gelificantes utilizados son polisacáridos obtenidos por fermentación de xantano y harina de guar (pág.1, par.1 y 3) El proceso de fabricación consiste en preparar un alcohol natural o un aguardiente de frutas al que se le añade zumo de fruta concentrado gelificante y agua (pág.3, par.7)

D04 contiene un proceso para preparar aguardiente que consiste en realizar una mezcla vigorosa de aguardiente, goma xantana, pectina y azúcar. El producto obtenido se utiliza en pastelería y elaboración de chocolates (pág. 1, lin.21-pág.2, lín.4)

Los documentos D01-D04 forman parte del estado de la técnica próximo a la invención, sin embargo, ninguno de los productos ni los procedimientos mostrados en ellos afectan a la novedad o la actividad inventiva de la invención. Así pues, la invención contenida en las reivindicaciones 1-8 cumple los requisitos de novedad y actividad inventiva.