

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 381 240**

51 Int. Cl.:  
**C12G 3/02** (2006.01)  
**C12G 3/04** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 96 Número de solicitud europea: **09158435 .9**  
96 Fecha de presentación: **22.04.2009**  
97 Número de publicación de la solicitud: **2128239**  
97 Fecha de publicación de la solicitud: **02.12.2009**

54 Título: **Aditivos para licores alcohólicos y procedimiento para preparar los mismos**

30 Prioridad:  
**29.05.2008 KR 20080050400**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**24.05.2012**

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:  
**24.05.2012**

73 Titular/es:  
**Young-Sam Jang**  
**332-15 (14/2) SEOKYO-DONG MAPO-KU**  
**SEOUL 121-210, KR**

72 Inventor/es:  
**Jang, Young-Sam**

74 Agente/Representante:  
**Arias Sanz, Juan**

ES 2 381 240 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

## DESCRIPCIÓN

Aditivos para licores alcohólicos y procedimiento para preparar los mismos.

## 5 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

## 1. Campo de la invención

La presente invención se refiere a aditivos para licores alcohólicos y a un procedimiento para preparar los mismos y, más particularmente, a un aditivo para licores alcohólicos para mejorar el aroma o el sabor de licores alcohólicos tales como soju o vino de Kaoliang, que se añade a los licores antes de beberlos, reduciendo así la dificultad o la incomodidad al beberlos y curando a la vez la resaca o permitiendo una recuperación de la fatiga después de beber, y a un procedimiento para preparar los mismos.

## 15 2. Descripción de la técnica relacionada

Conducir bajo los efectos del alcohol puede costarle la vida a una persona. Aproximadamente varios cientos de personas mueren y aproximadamente varios miles son heridos cada año en accidentes de tráfico debidos a la conducción bajo los efectos del alcohol. Beber demasiado no sólo puede provocar un daño material y una lesión mental a un individuo, sino también provocar daños importantes a otras personas. Por lo tanto, la cultura y/o los hábitos de bebida incorrectos o negativos pueden ser fácilmente un problema significativo para la sociedad.

Con objeto de minimizar dicho daño causado por un excesivo consumo de alcohol o unos malos hábitos y/o cultura de bebida, puede haber una fuerte necesidad de desarrollar bebidas funcionales o aditivos de licores alcohólicos eficaces para curar una resaca después de haber bebido, recuperarse de la fatiga, la circulación sanguínea y demás.

Por ejemplo, para curar una resaca después de haber bebido, recientemente hay disponibles varias bebidas comerciales que contienen medicinas de hierbas (denominado en lo sucesivo como "bebidas de hierbas"). Dichas bebidas de hierbas se añaden generalmente a un vino de alto grado alcohólico o a un licor de calidad relativamente baja tal como el soju (un vino de arroz coreano) o el vino de Kaoliang (un vino chino) antes de consumir el vino.

La mayoría de las bebidas de hierbas incluyen ingredientes de hierbas para la desintoxicación y/o protección del hígado y, si la bebida de hierbas se toma antes o después de beber vino, puede evitarse más o menos la resaca producida por la bebida.

El documento KR2004067551 describe un procedimiento para elaborar una bebida alcohólica de pepino con una concentración de alcohol reducida, reduciendo así la resaca después de beber la bebida alcohólica.

40 El documento KR20070025584 desvela un procedimiento para preparar una bebida alcohólica a partir de medicinas de hierbas con un efecto nutritivo sanguíneo, un efecto que proporciona nutrición y robustez, para evitar la resaca, las enfermedades hepáticas alcohólicas y las enfermedades neuronales.

45 El documento CN1095948 describe un té disipador del alcoholismo con cierto efecto protector sobre el hígado, el riñón y otros órganos, consistente en té y una mezcla de sustancias herbales.

50 El documento WO02/00238 desvela una composición para promover el metabolismo del alcohol o evitar la sensación de mareo causada por la bebida y la resaca, que contiene un producto de fermentación del alcohol de citrus molasses y opcionalmente un extracto de una lombriz vegetal.

El documento KR20020041515 describe un proceso para preparar una composición de plantas medicinales para la recuperación de la función hepática y renal, así como para la reducción de los síntomas asociados con la intoxicación por alcohol y las resacas.

55 El documento CN101168026 desvela una medicina tradicional china para curar la adicción al alcohol sin un agente edulcorante químico ni efectos secundarios.

Sin embargo, debido al inherente olor y sabor estimulante de las sustancias herbales, puede modificarse el sabor y/el aroma originales de un vino añadiendo sustancias herbales al vino. Por lo tanto, hay una tendencia a evitar la adición de sustancias herbales. Además, algunas bebidas contienen materiales herbales en particular que podrían provocar distensión abdominal y/o náuseas.

Adicionalmente, algunas bebidas que requieren hierbas medicinales caras podrían no ser deseables para mezclarlas con el vino barato tal como el soju o el vino de Kaoliang.

65

## RESUMEN DE LA INVENCION

Consecuentemente, se ha propuesto la presente invención para resolver los problemas convencionales descritos anteriormente, y un objeto de la presente invención es proporcionar un aditivo para licores alcohólicos que contiene al menos un material natural para curar una resaca después de beber o para facilitar la recuperación de la fatiga y/o la circulación sanguínea, caracterizado porque se usan materiales naturales para reducir los costes de producción del aditivo.

Otro objeto de la presente invención es proporcionar un procedimiento para preparar el aditivo de licores alcohólicos desvelado anteriormente.

Con objeto de conseguir los objetos anteriores de la presente invención, se prevé un procedimiento para preparar un aditivo para licores alcohólicos que comprende: preparar del 18 al 22 % en peso de frutos de mora, del 8 al 12 % en peso de frutos de cidra, del 4 al 6 % en peso de pepino, del 2 al 4 % en peso de cornus, del 2 al 4 % en peso de hojas de mora, del 1 al 2 % en peso de hojas de pino, del 15 al 20 % en peso de un alcohol bebible, siendo el remanente agua con respecto al 100 % del peso del aditivo; y colocar los frutos de mora, frutos de cidra, pepino, frutos de cornus, hojas de mora, hojas de pino y el alcohol bebible preparados en agua y después envejecer (denominado a menudo "fermentar") la mezcla a entre 10 y 15 °C durante entre 6 y 12 meses.

El proceso de fermentación descrito anteriormente puede realizarse en un tarro de loza.

La presente invención también proporciona un aditivo para licores alcohólicos preparado mediante el anterior procedimiento de preparación.

Según se describió anteriormente, el aditivo para licores alcohólicos según la presente invención se obtiene usando varias plantas y/o frutos naturales, mostrando así efectos beneficiosos sobre la salud tales como curación de la resaca, recuperación de la fatiga, circulación sanguínea y demás.

Usando materiales naturales pueden producirse aditivos para licores alcohólicos con un bajo coste de producción, como en el documento KR20020026900A.

## BREVE DESCRIPCION DE LAS FIGURAS

Estos y otros objetos, características, aspectos y ventajas de la presente invención se describirán ahora más completamente en la siguiente descripción detallada de las formas de realización preferidas y ejemplos, tomados en conjunto con los dibujos anexos. En los dibujos:

la Fig. 1 es una vista de configuración que ilustra un procedimiento para preparar un aditivo de licores alcohólicos según una forma de realización ejemplar de la presente invención; y

la Fig. 2 es un diagrama de flujo que ilustra un proceso para la preparación de un aditivo para licores alcohólicos según una forma de realización ejemplar de la presente invención.

## DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

A continuación se describirá una forma de realización ejemplar de la presente invención con más detalle con referencia a los dibujos anexos.

La Fig. 1 es una vista de configuración que ilustra un procedimiento para preparar un aditivo de licores alcohólicos según una forma de realización ejemplar de la presente invención; y la Fig. 2 es un diagrama de flujo que ilustra un proceso para la preparación de un aditivo para licores alcohólicos según una forma de realización ejemplar de la presente invención.

Según se muestra en las Figs. 1 y 2, el aditivo para licores alcohólicos según la forma de realización ejemplar de la presente invención comprende frutos de mora 1, frutos de cidra 2, pepino 3, frutos de cornus 4, hojas de mora 5, hojas de pino 6, alcohol bebible 7 y agua 8, y se forma fermentando una mezcla de los ingredientes anteriores a temperatura ambiente durante un periodo de tiempo deseado.

El fruto de la mora es un fruto de un árbol de mora denominado *Morus* sp. de las *Moraceae* y es rico en glucosa, fructosa, calcio, hierro, potasio, magnesio, cinc, vitaminas A, B y/o C, denominándose por tanto "el emperador de las frutas". El fruto de la mora tiene un contenido en hierro de al menos aproximadamente 4 a 5 veces el de otras frutas, un contenido en calcio de al menos el doble que los frutos de la fresa y un contenido en potasio de al menos el doble que el fruto del manzano.

El fruto de la mora también contiene muchos ingredientes minerales tales como magnesio, cinc, vitaminas B y/o C,

etc. y, especialmente, tiene un contenido de cinc mayor que las hojas de mora, en las que el cinc es un elemento del que los seres humanos modernos son propensos a carecer debido a la influencia de las hormonas medioambientales.

- 5 Como sustancia colorante natural, cyaniding-3-glucoside (C3G) enriquecido en el fruto de la mora es un compuesto funcional con varias actividades fisiológicas para mostrarnos efectos antienviejimiento mayores, de aproximadamente 7 veces los del tocoferol, muy conocido por su actividad antienviejimiento. El fruto de la mora también muestra un excelente eficacia para la hipertensión, la enfermedad diabética, la cura de resacas y similares.
- 10 El árbol de la mora comienza a tener brillantes frutos verdes aproximadamente en abril o mayo, y los frutos crecen y maduran hasta un color negro púrpura oscuro aproximadamente en junio de cada año. Los frutos completamente maduros se recogen en junio y se preparan lavándolos.

Si la cantidad de frutos de mora del aditivo inventivo es menor del 18 % en peso, la eficacia del fruto de la mora puede ser insuficiente. Por otro lado, si la cantidad supera el 22 % en peso, una gran cantidad de ingredientes minerales del fruto de la mora podría causar alteraciones digestivas. Por lo tanto, es preferible que el ingrediente de fruto de la mora se añada en una cantidad del 18 al 22 % en peso del aditivo para licores alcohólicos de la presente invención.

20 El fruto de la cidra es un fruto de un árbol de cidra y frecuentemente contiene vitamina C como ingrediente principal, 3 veces el del limón. Por esta razón, el fruto de la cidra es beneficioso para los síntomas de resfriado y la cosmética cutánea. El fruto de cidra es rico en ácidos orgánicos, y la vitamina C abundante en la cidra facilita la degradación del alcohol, eliminando así el residuo de alcohol en el cuerpo de un ser humano y permitiendo la curación de una resaca después de beber.

25 El fruto de la cidra también es rico en vitamina B, carbohidratos y/o proteína, en comparación con otros frutos de citrus. El fruto de la cidra también contiene hesperidina capaz de proteger los capilares, permitiendo así la prevención de alteraciones cerebrovasculares, accidentes cerebrovasculares, etc. El fruto de la cidra activa las funciones de drenaje y descarga del cuerpo para eliminar desechos del cuerpo, mostrando así unos efectos superiores de refuerzo de las funciones gastrointestinales y/o la circulación sanguínea.

Después de lavarlos abundantemente, los frutos de la cidra se cortan en los trozos deseados y se preparan. Si una cantidad de los frutos de la cidra en el aditivo inventivo es menor del 8 % en peso, la eficacia del fruto de la cidra puede ser insuficiente. Por otro lado, si la cantidad supera el 12 % en peso, puede causar un pequeño sabor amargo fuerte, dando como resultado una sensación poco bebible. Por lo tanto, un ingrediente de cidra se añade preferiblemente en una cantidad del 18 al 22 % en peso del aditivo de licores alcohólicos de la presente invención.

El pepino puede ser eficaz para aliviar edemas y curar una resaca o una borrachera. Otros síntomas causados por edema cardiogénico, edema renal o alteraciones metabólicas también pueden ser reducidos por el pepino. Especialmente, un té de pepino muestra excelentes efectos sobre el tratamiento de alteraciones del estómago o vómitos por acidez estomacal y/o un dolor de cabeza intenso después de haber bebido mucho.

El pepino para el aditivo de licores alcohólicos se prepara mediante un lavado de intenso, pelado y cortado en trozos con un tamaño deseado. Si una cantidad del pepino en el aditivo inventivo es menor del 4 % en peso, la eficacia del pepino puede ser insuficiente. Por otro lado, si la cantidad supera el 6 % en peso, el pepino puede provocar dificultades en una persona con un resfriado y un estómago débil. Por lo tanto, un ingrediente de pepino se añade preferiblemente en una cantidad del 4 al 6 % en peso del aditivo de licores alcohólicos de la presente invención.

*Cornus Officinalis* (a menudo denominado como "fruto de cornus") es un fruto de un árbol de cornus, como un árbol caducifolio de *Cornus controversa Hemsley*. Aproximadamente entre marzo y abril de cada año, surgen en primer lugar flores amarillas antes de que aparezcan las hojas de las mismas y, después, crecen unos frutos alargados y redondeados que maduran enrojeciendo aproximadamente en octubre. Dichos frutos de cornus tienen un sabor astringente y un fuerte sabor amargo así como un ligero sabor dulce, y a menudo se recogen en la segunda mitad de octubre. El fruto se divide en una sustancia carnosa y las semillas, y la sustancia carnosa puede usarse como materia prima de vino, té y/o medicinas herbales.

El fruto de cornus incluye glucósidos tales como cornina, morronísido, loganina, tanino, saponina, etc., ácidos orgánicos tales como ácido tartárico, ácido málico, ácido de uva, etc., y demás. El fruto también contiene vitamina A y es rico en azúcar, mostrando así una mejora de la circulación sanguínea, un fortalecimiento de la función sexual y un aumento en la cantidad de esperma y/o médula ósea.

Los frutos de cornus se recogen y se lavan minuciosamente, seguido de un secado natural al aire y al sol durante una semana. Entonces, después de eliminar las semillas, los frutos se secan de nuevo completamente al aire y al sol.

65

Si una cantidad de frutos de cornus en el aditivo inventivo es menor del 2 % en peso, la eficacia del fruto puede ser insuficiente. Por otro lado, si la cantidad supera el 4 % en peso, el sabor amargo puede ser demasiado fuerte. Por lo tanto, un ingrediente de fruto de cornus se añade preferiblemente en una cantidad del 2 al 4 % en peso del aditivo de licores alcohólicos de la presente invención.

5

La hoja de mora es una hoja de un árbol de mora, denominada a veces "hoja de brujo". Aunque el árbol de la mora se cultiva generalmente para criar gusanos de seda, también se usan ampliamente las raíces, corteza, frutos y/u hojas del mismo para la preparación de medicinas herbales. Especialmente, la hoja de mora es rica en varios ingredientes minerales y contiene 4,7 veces más fibroína que una hoja de té verde.

10

La hoja de mora reduce el contenido de azúcar en sangre de un paciente diabético, siendo así de ayuda para la prevención y/o el tratamiento de la diabetes. La hoja de mora también tiene eficacia médica aliviando el asma o la tos y refuerza la vista. La rutina contenida en la hoja de mora refuerza los vasos sanguíneos, especialmente los tractos cerebrovasculares, mientras que el ingrediente GABA disminuye la presión sanguínea y es eficaz en la hipertensión y/o la arteriosclerosis. Además, hay mucha fibrina incluida en la hoja de mora, de forma que retrasa la absorción del azúcar en el canal intestinal, proporcionando así efectos diuréticos.

15

La hoja de mora se recoge en la segunda mitad o a finales de mayo, cuando el contenido de los ingredientes útiles es muy alto, y después se seca a la sombra.

20

Si una cantidad de la hoja de mora en el aditivo inventivo es menor del 2 % en peso, la eficacia de la hoja de mora puede ser insuficiente. Por otro lado, si la cantidad supera el 4 % en peso, un elevado contenido mineral de la hoja de mora puede causar alteraciones o problemas digestivos. Por lo tanto, un ingrediente de hoja de mora se añade preferiblemente en una cantidad del 2 al 4 % en peso del aditivo de licores alcohólicos de la presente invención.

25

La hoja de pino es una hoja de un árbol de pino. La hoja de pino es rica en carbohidratos e incluye varios ingredientes tales como proteína, grasa, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A y/o C, etc., de forma que muestra efectos beneficiosos sobre alteraciones gastrointestinales, hipertensión, accidentes cerebrovasculares, neuralgia, insomnio, anemia, asma, embriaguez o intoxicación y similares. La hoja de pino también contiene muchos ácidos orgánicos diversos que a su vez son eficaces para prevenir o tratar alteraciones femeninas tales como la leucorrea.

30

La hoja de pino es rica en oxígeno y minerales, y cuando una persona se siente cansada durante una escalada, masticando hojas de pino en crudo puede recuperarse más fácilmente de la fatiga. En los años recientes, la hoja de pinos se usa cada vez más como alimento de belleza y salud.

35

Además, la hoja de pino puede estimular tejidos corporales que incluyen, por ejemplo, la disminución de los niveles de colesterol en sangre o la prolongación de los nervios periféricos para promover la liberación de hormonas, mostrando así efectos beneficiosos sobre la hipertensión, el infarto de miocardio, etc. Además, la hoja de pino puede ser útil para la estabilidad nerviosa y la prevención y/o el tratamiento de los síntomas de resfriado.

40

De entre los ingredientes útiles en la hoja de pino, la glucocinina tiene eficacia médica en la diabetes, la vitamina C y el hierro son eficaces para tratar la anemia, y algunos ingredientes pueden eliminar el veneno nicotina como una sustancia perjudicial contenida en los cigarrillos reforzando a la vez las funciones de los sistemas digestivos. Adicionalmente, la hoja de pino tiene efectos antienvejecimiento tales como la estimulación del crecimiento del cabello negro, el cambio en el color del cabello de blanco al negro, una mejora de la audición, etc.

45

Las hojas de pino se preparan recortándolas, lavándolas meticulosamente con agua y secándolas bien al sol.

Si una cantidad de la hoja de pino en el aditivo inventivo es menor del 1 % en peso, la eficacia de la hoja de pino puede ser insuficiente. Por otro lado, si la cantidad supera el 2 % en peso, los taninos de la hoja de pino pueden causar problemas digestivos o alteraciones en absorción de hierro. Por lo tanto, un ingrediente de hoja del pino se añade preferiblemente en una cantidad del 1 al 2 % en peso del aditivo de licores alcohólicos de la presente invención.

50

El alcohol bebible también puede ser el denominado "alcohol espirituoso" como fuente de vino. La materia bruta del alcohol espirituoso se clasifica generalmente en material basado en almidón y material basado en carbohidratos. Si el almidón generalmente incluido en cultivos tales como arroz, cebada, maíz, etc., así como en patata dulce, patata, tapioca y similares, experimenta una sacarificación usando amilasa u otras enzimas para convertir al almidón en ingredientes azúcares fermentables, seguido del empleo de un proceso de fermentación, puede producirse un

60

alcohol bebible. El alcohol espirituoso se obtiene mediante fermentación del almidón o de materia bruta que contenga azúcares y la destilación del producto resultante para tener una concentración de alcohol de más del 85 %. El alcohol espirituoso muestra propiedades aromáticas, y cuando es absorbido por el cuerpo de un ser humano, puede actuar sobre el sistema nervioso central o funcionar como tranquilizante, o puede tener un papel en el suministro de calorías al

65

cuerpo humano como alimento.

El alcohol espirituoso significa habitualmente alcohol etílico. El alcohol etílico puro es un fluido incoloro, inodoro e insípido de tipo líquido, tiene unas propiedades aromáticas y unas propiedades estimulantes únicas y genera una llama azul cuando se quema el líquido.

El alcohol espirituoso con características específicas que incluyen propiedades de intoxicación, compatibilidad y/o solubilidad puede emplearse en varias aplicaciones tales como medicamentos y productos industriales distintos a los del alcohol bebible. Las propiedades de intoxicación del alcohol espirituoso pueden aplicarse en la elaboración de diferentes vinos tales como soju diluido o cheongju (sake japonés) como relleno y demás. La compatibilidad y la solubilidad del alcohol espirituoso puede ser útil para materiales comestibles, materia bruta de ingeniería química, reactivos, agentes blanqueantes, precipitantes, productos higiénicos, nutrientes y/o aditivos industriales.

Si una cantidad del alcohol bebible en el aditivo inventivo es menor del 15 % en peso, los ingredientes constitucionales del aditivo pueden estar insuficientemente degradados como para presentar dificultades en el envejecimiento, esto es, en la fermentación de los mismos. Por otro lado, si la cantidad supera el 20 % en peso, la concentración de alcohol es demasiado alta, de forma que se deteriora la sensación bebible de un vino que incluya el aditivo. Por lo tanto, un ingrediente de alcohol bebible se añade preferiblemente en una cantidad del 15 al 20 % en peso del aditivo de licores alcohólicos de la presente invención.

Finalmente, el agua es un material esencial que constituye aproximadamente el 70 % de un cuerpo humano y debe suministrarse una cierta cantidad de agua al cuerpo humano cada día. Puede considerarse que el fenómeno de la vida en términos del cuerpo humano es un complicado mecanismo de variaciones químicas que se producen debido a los diferentes materiales disueltos en agua.

El agua usada en este documento puede incluir agua limpia y pura, tal como agua de primera calidad, agua subterránea limpia, etc.

Según se muestra en la Fig. 1, el aditivo para licores alcohólicos según la forma de realización ejemplar de la presente invención se produce: preparando materiales individuales que incluyen frutos de mora 1, frutos de cidra 2, pepino 3, frutos de cornus 4, hojas de mora 5, hojas de pino 6, alcohol bebible 7 y agua 8; colocar una mezcla de estos materiales en un tarro de loza 11; poner una tapa 12 sobre el tarro 11 para precintarse fuertemente del aire el mismo; y fermentar la mezcla a temperatura ambiente de 10 a 15 °C durante entre 6 y 12 meses.

El tarro de loza 11 se usa tradicionalmente para contener y almacenar condimentos, alimentos principales y/o complementarios o bebidas, y puede funcionar como una herramienta para la fermentación del vino. Un producto de loza se fabrica amasando tierra para preparar una pasta, secando ligeramente la pasta a la sombra, colocando la pasta ligeramente secada en una rueda giratoria, moldeando la pasta con la forma deseada mientras se rota la rueda giratoria, aplicando un esmalte al producto moldeado y calentando el producto recubierto con el esmalte en un horno.

El producto de loza fabricado tiene varios finos poros en la superficie del mismo, a través de los cuales fluye el aire hacia dentro y hacia fuera de la loza, de forma que permite la fresca conservación de alimentos de cosechas, fuentes de soja u otros condimentos y, además, permite la fermentación de licores o bebidas alcohólicas.

Si una temperatura de fermentación es menor de 10 °C, los ingredientes constitutivos del aditivo pueden no liberarse lo suficiente. Por otro lado, si la temperatura es mayor de 15 °C, los anteriores ingredientes pueden deteriorarse y provocar una reducción en la eficacia de los mismos. Por lo tanto, la fermentación se realiza preferiblemente a temperatura ambiente en el intervalo de 10 a 15 °C.

Si un periodo de fermentación es menor de 6 meses, los ingredientes constitutivos del aditivo pueden no liberarse lo suficiente. Por otro lado, si el periodo es mayor de 12 meses, los anteriores ingredientes pueden deteriorarse o puede deteriorarse el sabor del aditivo. Por lo tanto, la fermentación se realiza preferiblemente durante entre 6 y 12 meses.

En referencia a la Fig. 2, se aportará una descripción detallada de un procedimiento para preparar un aditivo para licores alcohólicos según una forma de realización ejemplar de la presente invención.

Se prepara un 20 % en peso de frutos de mora, un 10 % en peso de frutos de cidra, un 5 % en peso de pepino, un 3 % en peso de frutos de cornus, un 3 % en peso de hojas de mora, un 1,5 % en peso de hojas de pino, un 17,5 % en peso de alcohol bebible como materia prima, siendo el remanente agua relativa al 100 % en peso del aditivo (S10).

Cada uno de los materiales de parados, excepto el alcohol bebible y el agua remanente, se lavan concienzudamente usando agua (S20), seguido de un secado del material lavado al sol o a la sombra (S30). Los materiales secos, así como un 17,5 % en peso del alcohol bebible se colocan en un tarro de loza 11 (S40). Después de añadir el resto del

agua al tarro 11 y poner una tapa 12 en el tarro para precintarse fuertemente del aire el mismo, el tarro precintado se somete a la fermentación a temperatura ambiente en el intervalo de 10 a 15 °C durante entre 6 y 12 meses (S50).

Se realiza una prueba de ingredientes sobre el producto fermentado, esto es, el aditivo para licores alcohólicos (S60). Habiendo pasado la prueba, el aditivo se introduce entonces en un recipiente esterilizado, y después el recipiente experimenta su envío y/o distribución después del envasado mediante un aparato de envasado al vacío higiénico (S70).

Cuando se añadió una pequeña cantidad del aditivo producido según se describió anteriormente a un vino, y el vino se sometió a una prueba de bebida para determinar el efecto del aditivo tras la bebida, los resultados de la prueba se muestran en las siguientes tablas.

Efectos del aditivo después de beber vino

Se añadió una cantidad deseada (por ejemplo, 60 ml) del aditivo para licores alcohólicos según la forma de realización ejemplar de la presente invención a un vino comercial, esto es, soju (contenido en alcohol del 20 %, 300 ml). Se proporcionó a 120 hombres adultos con una distribución de edades de entre 30 y 60 años que participaron en la prueba el soju preparado (360 ml) en una cantidad mayor que la capacidad de bebida de cada uno de ellos, por ejemplo, entre 1 y 3 botellas por cada persona, según se muestra en la Tabla 1. Después de 10 minutos se examinaron los efectos del aditivo para licores alcohólicos, y los resultados de los mismos se muestran en la Tabla 2.

TABLA 1

25

Distribución de edades	30 – 40 años	41 - 50 años	51 - 60 años	Total
Número de personas	40	45	35	120

TABLA 2

Cantidad bebida (número de botellas de vino)	Número de personas	Efecto excelente	Efecto aceptable	Poco efecto	Eficacia (%)
1	55	30	25	0	100 %
2	45	31	14	0	100 %
3	20	12	8	0	100 %
Total	120	73	47	0	

30

A partir de la anterior Tabla 2, el efecto excelente significa una condición en la que la persona tiene una consciencia lo suficientemente clara como para beber más, incluso después de haber bebido soju con el aditivo para licores alcohólicos de la presente invención.

Asimismo, el efecto aceptable indica una condición en la que la persona está un poco achispada y se siente aturdida, pero tiene una consciencia lo suficientemente clara como para beber más, incluso después de haber bebido soju con el aditivo para licores alcohólicos de la presente invención.

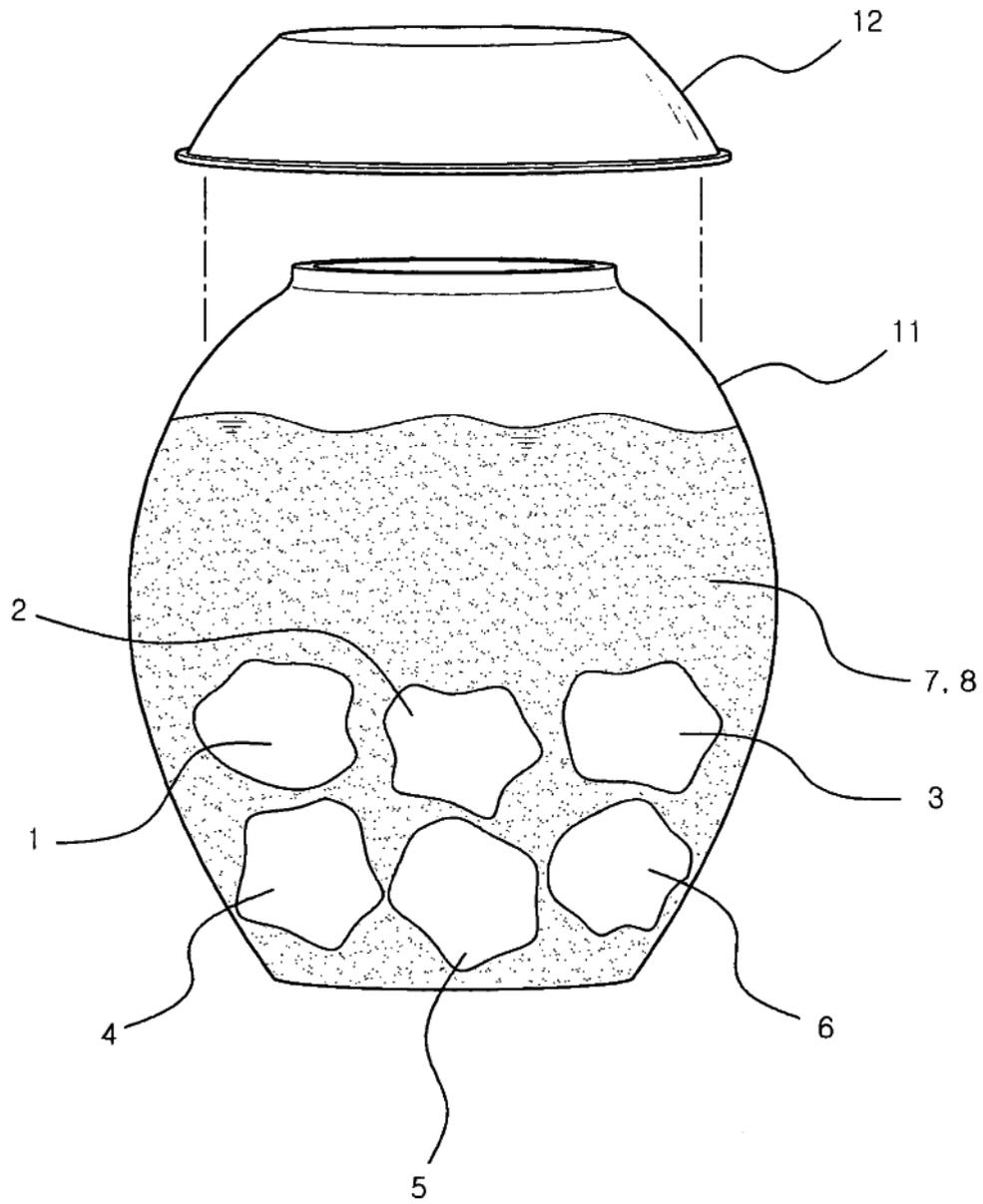
El poco efecto se determina como el caso en el que la persona se emborracha y no puede beber más, después de haber bebido soju con el aditivo para licores alcohólicos de la presente invención.

A partir de los resultados de la prueba según se desveló anteriormente, se encontró que la mayoría de las personas que participaron en la prueba sintieron sólo levemente los efectos de la bebida y podían beber más vino de la cantidad habitual. Consecuentemente, puede demostrarse que el aditivo para licores alcohólicos según la forma de realización ejemplar de la presente invención es eficaz para curar la resaca después de beber.

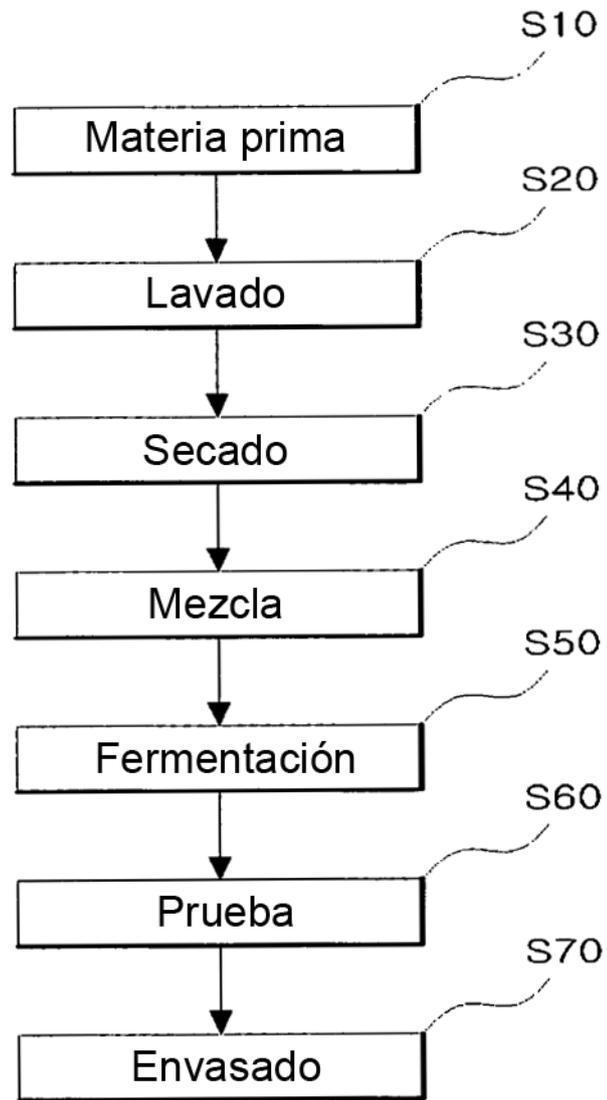
Consecuentemente, el aditivo para licores alcohólicos según la forma de realización ejemplar de la presente invención que comprende frutos de mora, frutos de cidra, pepino y/o hojas de mora en una composición deseada de los mismos, puede tener eficacia en la curación de una resaca después de beber. Además, las cantidades deseadas añadidas de frutos de cidra y/o de frutos de cornus al aditivo pueden permitir una mejora en la circulación sanguínea después de beber, mientras que las hojas de pino pueden tener efectos sobre la recuperación de la fatiga después de beber.

**REIVINDICACIONES**

1. Un procedimiento para preparar un aditivo para licores alcohólicos que comprende:  
preparar del 18 al 22 % en peso de frutos de mora, del 8 al 12 % en peso de frutos de cidra, del 4 al 6 % en peso de pepino, del 2 al 4 % en peso de frutos de cornus, del 2 al 4 % en peso de hojas de mora, del 1 al 2 % en peso de hojas de pino, del 15 al 20 % en peso de un alcohol bebible, y siendo el remanente agua con respecto al 100 % del peso del aditivo; y  
colocar los frutos de mora, frutos de cidra, pepino, frutos de cornus, hojas de mora, hojas de pino y el alcohol bebible preparados en agua, y después fermentar la mezcla a entre 10 y 15 °C entre 6 y 12 meses.
2. El procedimiento según la reivindicación 1, en el que el proceso de fermentación se realiza en un tarro de loza.
3. Un aditivo para licores alcohólicos obtenible mediante el proceso de preparación según se establece en la reivindicación 1 ó 2.



**FIG. 1**



**FIG. 2**