

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 386 586**

21 Número de solicitud: 201131960

51 Int. Cl.:

A23L 2/60 (2006.01)

C12H 3/00 (2006.01)

A23L 1/307 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **02.12.2011**

30 Prioridad:
03.12.2010 FR 1060070

43 Fecha de publicación de la solicitud: **23.08.2012**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
23.08.2012

71 Solicitante/s:
GROUPE UCCOAR SA
ZI Salvaza Boulevard Henri Bouffet
11100 Carcassonne, FR

72 Inventor/es:
LANGUET, Perrine

74 Agente/Representante:
Ruo, Alessandro

54 Título: **BEBIDA CON BAJO CONTENIDO EN CALORÍAS Y SUS APLICACIONES, EN PARTICULAR, COMO BEBIDA SALUDABLE.**

57 Resumen:

La presente invención se refiere a una bebida con bajo contenido en calorías, a base de vinaza de vino y de un producto edulcorante. 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 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.

ES 2 386 586 A1

DESCRIPCIÓN

Bebida con bajo contenido en calorías y sus aplicaciones, en particular, como bebida saludable

OBJETO DE LA INVENCIÓN

5 La presente invención se refiere a una bebida con bajo contenido en calorías del tipo de las "bebidas de vino sin alcohol", también denominadas "bebidas a base de vino desalcoholizado".

También se refiere a su procedimiento de fabricación así como a sus aplicaciones, en particular, como bebida saludable.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

10 De una manera general, estas bebidas contienen una proporción de vinaza de vino cuyo contenido residual en alcohol depende del procedimiento de desalcoholización utilizado, pero en la mayoría de los casos no excede de alrededor de un 0,5 %, así como un contenido variable en azúcar. En efecto, los componentes del extracto seco de la vinaza que se obtiene tras el procedimiento de desalcoholización resultan especialmente astringentes al paladar. Los profesionales en este campo, esto es los enólogos, utilizan de manera preferente los azúcares de la uva (mosto concentrado rectificado), en caso necesario asociados a azúcares de diferente origen, por ejemplo el azúcar de caña, de remolacha, de fruta, de árbol, o el azúcar invertido. Por el término « azúcar » se entiende, en la descripción y las reivindicaciones, los azúcares anteriores que corresponden esencialmente a la sacarosa, glucosa, fructosa, galactosa y manosa, pudiéndose utilizar otros azúcares.

15 La reducción de calorías generada por la supresión del alcohol, por lo tanto, se ve perdida en parte. En particular, las bebidas del tipo vino sin alcohol que se conocen a día de hoy no pueden contribuir, a causa de su contenido en azúcar, a prevenir la aparición de la diabetes de tipo 2 o de la obesidad y, sobre todo, carecen de cualquier efecto preventivo frente a las enfermedades bucodentales, importantes sin embargo para las personas diabéticas. Del mismo modo, los beneficios para la salud bucodental generados por el consumo de una bebida rica en polifenoles como el vino son contrarrestados por la presencia de azúcares fermentables, responsables de la acidificación de la saliva y que favorecen el desarrollo de bacterias cariogénicas acidófilas.

20 Las investigaciones de los inventores se han dirigido a la elaboración de una bebida que une las ventajas que posee el vino por su composición particular con unos polifenoles, una combinación de ácidos y unos compuestos antimicrobianos, sin los inconvenientes ligados a los azúcares que se han utilizado hasta hoy.

25 Los inventores han constatado entonces que la sustitución de estos azúcares por un edulcorante, esto es un producto con sabor dulce, de origen natural, pero que no aporta calorías, permitía disponer de una bebida que presenta un conjunto de propiedades de gran interés para una vida saludable en general.

30 La presente invención tiene, por lo tanto, como objetivo solucionar al menos en parte los problemas que se han enunciado con anterioridad, proponiendo una bebida a base de vinaza de vino en la que los azúcares tradicionales, como la sacarosa, la glucosa o la fructosa, se sustituyen por un edulcorante de origen natural, con un poder calórico nulo.

35 Ésta también pretende el aprovechamiento de las propiedades de esta bebida en aplicaciones como bebida saludable, que permite, en concreto, contribuir al mismo tiempo a la prevención de las enfermedades bucodentales por su acción antibacteriana reforzada debido, a la vez, a la composición química de la vinaza y al edulcorante utilizado.

40 La invención se refiere, por lo tanto, a una bebida de bajo contenido en calorías, a base de vinaza de vino y de un producto edulcorante, que se caracteriza porque el producto edulcorante está esencialmente formado por al menos un derivado de estevia.

45 Por "derivado de estevia" se entiende un extracto de *Stevia rebaudiana* de conformidad con las disposiciones reglamentarias o un glucósido de esteviol del grupo que comprende el esteviosida, el rebaudiosida A, el rebaudiosida C y el dulcosida A, solos o mezclados.

El derivado de estevia se utiliza de manera ventajosa en forma de solución o de polvo.

De manera preferente, el edulcorante utilizado es el rebaudiosida A.

La bebida de acuerdo con la invención se puede asimilar organolépticamente al vino con el fin de unir el placer de su consumo y salud, aunque no necesariamente.

50 Esta nueva composición de bebida 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 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.

La vinaza de vino contiene uno o varios de los compuestos siguientes, esto es polifenoles, ácidos orgánicos, extractos secos, alcoholes superiores.

5 Dicho o dichos compuestos son de manera más concreta los que están presentes en el vino a partir del cual se ha obtenido la vinaza.

Se trata de vino elaborado a partir de una cepa o de una combinación de cepas. Se citará en particular el vino de cepa Merlot, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Malbec.

10 El vino que se utiliza para la obtención de la vinaza también puede ser vino blanco o vino rosado, en particular un vino blanco seco o semiseco, por ejemplo un vino de cepa Chardonnay o de Sauvignon blanco o incluso de Cinsault rosado o cualquier otra combinación. También se podrá utilizar un producto a base de vino o de origen vinícola para la obtención de la vinaza.

El contenido de extracto de estevia es, de preferencia, del orden de 10 a 1.000 g/l, en particular de 10 a 600 mg/l.

15 El contenido en azúcar de la bebida corresponde al contenido en azúcares residuales del vino que se ha utilizado para producir la vinaza. En un modo ventajoso de realización de la invención, el contenido en azúcar del vino de base es como mucho de 4 g/l.

En una variante, el contenido en azúcar se puede reajustar, e incluso reducir, con cualquier técnica habitualmente utilizada, por ejemplo la ósmosis inversa.

20 La bebida puede contener, además, aromas y/o ingredientes nutricionales y/o conservantes y/o emulsionantes y/o antioxidantes y/o colorantes y/o acidificantes y/o gas carbónico.

Teniendo en cuenta su composición, la bebida de la invención se puede utilizar como producto saludable y, de manera más especial, como bebida profiláctica, en particular antibacteriana, en concreto anticaries.

25 Tal y como se ha precisado con anterioridad, esta consta en efecto de las moléculas presentes en el vino como los polifenoles, en particular el resveratrol, el ácido cafeico, el ácido p-cumárico, el tirosol, el hidroxitirosol, las antocianinas, por ejemplo la delfinidina, de cuyas propiedades ventajosas para la salud humana se ha hablado ampliamente, en particular para la protección cardiovascular, así como de las actividades antimicrobianas.

30 Se sabe que tanto el vino rojo como el vino blanco contienen un gran número de compuestos activos beneficiosos para la salud humana, en particular por su acción antibacteriana frente a los estreptococos orales (entre ellos el *Streptococcus mutans*, bacteria que juega un papel esencial en el proceso de elaboración de las caries) o frente al *S. pyogenes* responsable de las faringitis. Esta acción antibacteriana se debe a la mezcla de ácidos orgánicos que se encuentran en el vino, esto es, entre otros, el ácido succínico, el ácido málico, láctico, tártrico, cítrico, acético.

35 De este modo, la composición de la matriz del vino con el grupo de ácido orgánicos, de polifenoles, de compuestos antibacterianos tal y como se utiliza para la elaboración de una bebida de acuerdo con la invención, presenta un gran interés para la higiene bucodental.

40 Se conoce bien la relación entre la higiene bucodental y la higiene alimentaria. La ingestión de azúcar de forma irregular y sin cepillado tras cada ingestión favorece la multiplicación bacteriana e implica la producción de ácido. El poder antibacteriano de la saliva se pasa enseguida, la caries se desarrolla con más rapidez.

También se sabe que el consumo de alimentos o de bebidas como el té, el vino, el cacao u otras bebidas que contienen polifenoles, induce una reducción del contenido en bacterias de la saliva y sobre la placa dental.

45 Se sabe, además, que los riesgos de complicaciones bucodentales se ven incrementados en las personas diabéticas y ello por diferentes razones:

- el tratamiento médico prescrito puede inducir una sequedad bucal, xerostomía, que puede conducir a complicaciones como la caries dental, e incluso a la formación de úlceras, o favorecer las infecciones fúngicas, lo que hace difícil la utilización de prótesis dentales removibles. Beber agua u otra bebida en cantidad suficiente permite, por lo tanto, reducir el riesgo acrecentado de caries.

50 - la hiperglucemia reduce el pH de la boca, lo que favorece la multiplicación de las bacterias.

- el aumento de los niveles de glucosa en la sangre induce un aumento de los niveles de azúcar en la saliva,

lo que facilita la aparición y la gravedad de los problemas infecciosos bucodentales, en particular caries, periodontitis, gingivitis.

De este modo, la diabetes es un factor que agrava las enfermedades bucodentales, pero las infecciones dentales tienen, por sí mismas, repercusiones sobre la diabetes ya que tienden a agravar la hiperglucemia. En efecto, las personas diabéticas que presentan periodontitis tienen dificultades para controlar su diabetes, porque las enfermedades gingivales graves pueden tener consecuencias importantes tanto en el control del metabolismo como en el estado nutricional de los diabéticos. El estado actual de los conocimientos ha demostrado que la relación entre las enfermedades de las encías y la diabetes se producen en los dos sentidos.

Por otra parte, la prevalencia de las enfermedades periodontales aumenta al mismo tiempo que el índice de masa corporal. La obesidad influye en la salud bucodental, en particular, por el hecho de que los tejidos adiposos secretan adipocinas, moléculas que contribuyen a la inflamación.

Es por la acción combinada de los dos efectos, antibacteriano y anti-adhesivo, por lo que el vino o el vino que ha experimentado una etapa de desalcoholización pueden impedir que las bacterias colonicen el esmalte dental y provoquen caries en este. El contenido en polifenoles, la composición y las concentraciones de los ácidos orgánicos presentes en el vino, también contribuyen a la acción anticaries del vino y de las vinazas de vino.

Se pueden utilizar otros ingredientes para la elaboración de una bebida de acuerdo con la invención. Los ingredientes adecuados comprenden:

- agua, que puede estar tratada, purificada, destilada, desmineralizada o no;
- zumo de uva u otro zumo de fruta, por ejemplo zumo de arándanos;
- aromas, que pueden ser, de manera preferente pero no necesariamente, aromas naturales de frutas, plantas, flores, especias o mezclas de aromas. A título de ejemplo, pero no de manera excluyente, podemos citar los aromas de limón, de cítricos, de mandarina, de melocotón, de mora, de ciruela, de cereza, de guayaba, de papaya, de clavo, de madera, de vainilla, de miel, de rosa, de albaricoque, de fresa, de uva;
- ingredientes nutricionales, por ejemplo pero no de manera excluyente, vitaminas, A, C, D, E, C, B, B2, B6, B12 biotina, niacina, ácido fólico o cualquier otra vitamina o combinación de vitaminas, u otro ingrediente nutricional (flúor, regulador de estrés, etc.);
- conservantes, a título de ejemplo se puede citar el benzoato de sodio, de calcio, de potasio;
- edulcorantes, artificiales o no;
- emulsionantes, a título de ejemplo se puede citar la goma arábiga;
- antioxidantes como, por ejemplo pero no de manera excluyente, el ácido ascórbico, EDTA, BHA;
- colorantes, que pueden ser de manera preferente de origen natural, pero no exclusivamente;
- acidificantes, a título de ejemplo se puede citar el ácido cítrico;
- gas carbónico, de manera preferente comprendido entre 300 mg/l y 1.200 mg/l, pero cuyo contenido puede generar una presión que puede llegar hasta 6 bares.

El contenido en azúcar de la bebida corresponde al contenido en azúcares residuales del vino que se ha utilizado para producir la vinaza, también de acuerdo con un modo preferente de la invención, el vino de base utilizado para la producción de vinaza es un vino seco o semisecco. Tal y como se ha indicado con anterioridad, este contenido en azúcar se puede reajustar. En un modo ventajoso de realización de la invención, el contenido en azúcar del vino de base es como mucho de 4 g/l de azúcar máximo o 9 g/l cuando el contenido en acidez total (expresado en gramos de ácido tártrico por litro de acuerdo con las prácticas enológicas habitualmente admitidas) no es inferior en más de 2 g/l al contenido en azúcar.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Se muestran otras características y ventajas de la invención en los ejemplos que siguen de modos de realización de la invención.

Ejemplos

De acuerdo con los principios de la invención, la primera etapa consiste en conseguir una vinaza de vino. Una segunda etapa consiste en realizar la formulación de la solución de vinaza de vino con, como edulcorante, al menos un extracto de *Stevia rebaudiana*.

La descripción del principio de la invención y su modo de realización en estos ejemplos es no excluyente, en particular en lo que se refiere a los datos cuantitativos.

Ejemplo 1: Vinos utilizados para la obtención de la vinaza.

5 Una primera etapa para la realización de la invención consiste en conseguir una vinaza de vino cuyo contenido en alcohol sea inferior a 0,5 % vol., y que presente unas características organolépticas y analíticas óptimas. Para ello, la elección de los vinos que se van a utilizar es primordial, al igual que lo es también la etapa de obtención.

Se pueden utilizar, de manera preferente, vinos de cepas, pero también vinos de Francia procedentes de combinaciones gracias a la pericia de los enólogos, tal y como se describen en la tabla 1 siguiente.

10 En un modo preferente de realización de la invención, los vinos seleccionados son vinos secos. De este modo, de acuerdo con las definiciones habitualmente admitidas por la profesión, los vinos seleccionados de manera preferente, contendrán menos de 4 g/l de azúcar como máximo o 9 g/l cuando el contenido en ácido total (expresado en gramos de ácido tártrico por litro de acuerdo con las prácticas enológicas habitualmente admitidas) no es inferior en más de 2 g/l al contenido en azúcar.

15 Hay que señalar que la pericia del enólogo tiene en cuenta la distinción entre la acidez total o acidez real (el pH) e incluso de la acidez volátil en la apreciación y la elección de los vinos que hay que utilizar para la obtención de las vinazas. La acidez total siendo importante para las características gustativas de la vinaza: si la acidez total del vino es demasiado baja, tanto el vino, la vinaza como la bebida que se obtiene de la utilización de esta vinaza será demasiado suave. A la inversa, un exceso de acidez en el vino de base conducirá a una bebida demasiado fuerte, el pH interviniendo, por su parte, en la estabilidad del producto. La acidez volátil formada por los ácidos que pertenecen a la serie acética (acético, fórmico, propiónico, butírico), el ácido acético en la mayoría de los casos, puede provocar en caso de un contenido elevado una acidez perjudicial para la calidad de la vinaza y de las bebidas que se obtienen mediante su utilización.

25 De este modo, de manera preferente, la acidez volátil de los vinos utilizados no deberá exceder de 0,50 g_{H2SO4}/l de vino o 0,61 g/l si esta se expresa en ácido acético.

La acidez total de los vinos utilizados estará comprendida entre 3 y 7 g_{H2SO4}/l o entre 4,6 g/l de ácido tártrico y 10,7 g/l de ácido tártrico.

Hay que señalar que, teniendo en cuenta el fuerte poder amortiguador de la matriz del vino, en las gamas de pH comprendidas entre 2,8 y 3,7, la acidez valorable tanto del vino como de la vinaza es inferior a 8.

30 **Tabla 1**

	Grado (% vol.)	Acidez volátil (gH ₂ SO ₄ /l)	Acidez total (gH ₂ SO ₄ /l)	Ácido málico (g/l)	pH	Azúcares residuales (g/l)	Glicerol (g/l)	Valor energético medio cal/l	Valor energético medio cal/100 ml
Vino tinto, cepa Merlot	11,72	0,40	3,43	0,10	3,62	1,90	8,20	690	69
Vino blanco, cepa Sauvignon blanco	12,82	0,25	4,79	2,40	3,25	1,50	8,50	756	76
Vino rosado, cepa Syrah	12,67	0,33	3,12	0,80	3,32	2,00	9,10	749	75
Vino blanco	12,00	0,20	3,74	2,00	3,15	1,50	8,60	711	71
Vino de Francia rosado	12,52	0,22	3,98	2,00	3,35	1,50	8,00	737	74

Para la obtención de la vinaza, se puede utilizar el proceso de destilación, pero también cualquier otra técnica que se utilice habitualmente para desalcoholizar los vinos.

35 Ejemplo 2: Bebida formulada a base de vinaza de vino y de un edulcorante natural, el rebaudiosida A extraído de *Stevia rebaudiana*

En una última fase, la vinaza se mezcla con el edulcorante natural Rebaudiosida A, extraído de *Stevia rebaudiana*.

El vino de Francia rosado, cuyos análisis químicos se presentan en la tabla 2 siguiente, se utiliza para la realización de una vinaza. En este ejemplo, el vino de Francia rosado se destila de tal modo que el residuo de destilación o vinaza que se obtiene presenta un grado alcohólico de 0,05 % vol. La vinaza que se obtiene se utiliza a continuación para la formulación de una bebida a base de vino desalcoholizado que nos servirá de control (descrito en la línea 2 de la tabla). Esta misma vinaza se utiliza en paralelo de acuerdo con el procedimiento de la invención de manera conjunta con un edulcorante de origen natural, el Rebaudiosida A, extraído de *Stevia rebaudiana* para la obtención de una bebida saludable objeto de la invención (línea 3).

Tabla 2

	Grado (% vol.)	Acidez volátil (gH ₂ SO ₄ /l)	Acidez total (gH ₂ SO ₄ /l)	Ácido málico (g/l)	pH	Azúcares fermentables (g/l)	Glicerol (g/l)	Rebaudiosida A (mg/l)
Vino de Francia rosado	12,52	0,22	3,98	2,00	3,35	1,50	8,00	0
Bebida a base de vino rosado desalcoholizado	0,05	0,13	3,98	2,00	3,03	30,00	14,00	0
Bebida saludable obtenida por la realización de la invención	0,05	0,11	3,98	2,00	3,13	1,50	14,00	200

Se muestra con claridad que para compensar la astringencia de la vinaza que se obtiene tras el procedimiento de desalcoholización, se añaden unos azúcares durante la etapa de formulación; en el caso de la bebida a base de vino desalcoholizado (línea 2), se utiliza mosto concentrado rectificado (MCR) con un contenido en azúcar de 860 g/l con la finalidad de llevar el contenido en azúcar, en este ejemplo, a 30 g/l. De este modo, la reducción de calorías generada por la supresión del etanol se pierde, en parte, por la adición de azúcares fermentables (aquí glucosa y fructosa de origen vitícola) tal y como se indica en la tabla 3. Teniendo en cuenta la concentración en azúcares fermentables, la bebida obtenida en la línea 2 no puede contribuir a la prevención de las enfermedades bucodentales.

En la línea 3 de la tabla 2, ni que decir tiene que esta proporción de edulcoración se da únicamente a título de ejemplo y que es variable en función de la calidad, en particular organoléptica, del vino inicial tratado, de la calidad de la vinaza obtenida. De manera preferente, pero no excluyente, el contenido en edulcorante natural expresado en miligramos por litro de Rebaudiosida A está comprendido entre 10 mg/l y 300 mg/l. En función de la evolución del gusto de los consumidores, es habitual la reactualización de las formulaciones de productos. Si así se desea, se podrán realizar reajustes de las proporciones de vinaza y de solución edulcorante en la bebida saludable, respetando el espíritu de la invención, llegando hasta 600 mg/l por ejemplo, e incluso más, en función de los gustos de los consumidores y las legislaciones en vigor en los diferentes países.

Tabla 3

	Valor energético medio cal/l	Valor energético cal/100 ml	Reducción del contenido en calorías debido a la etapa de desalcoholización (cal/l)	Aumento del contenido en calorías para compensar la astringencia de la vinaza (cal/l)
Vino de Francia rosado	737	74	No procede	No procede
Bebida a base de vino rosado desalcoholizado	188	19	662	114
Bebida saludable obtenida por la realización de la invención	74	7	662	0

Ejemplo 3: La composición de la bebida saludable que se obtiene por el procedimiento objeto de la invención

5 El vino utilizado en este ejemplo es un vino de cepa Merlot. Esta cepa es naturalmente rica en polifenoles, de tal modo que se optimiza el contenido en polifenoles.

El vino ha experimentado una etapa de desalcoholización, la vinaza obtenida presenta los mismos contenidos en polifenoles que el vino de base, tal y como se indica en la tabla 4.

Tabla 4

	Vino de base	Bebida saludable de acuerdo con la invención
IPT (A280 nm)	57,2	56,9
Contenido en polifenoles totales (g/l de ácido gálico)	4,55	4,49
Antocianos (mg/l)	0,36	0,36

10 Los contenidos en ácidos orgánicos del producto se presentan en la tabla 5, son similares a los contenidos encontrados en el vino inicial utilizado para la obtención de la vinaza.

Tabla 5

	Vino de base	Bebida saludable de acuerdo con la invención
Ácido cítrico (g/l)	0,35	0,35
Ácido málico (g/l)	2,1	2,1
Ácido tártrico (g/l)	1,5	1,5
Ácido acético (g/l)	0,51	0,46
Ácido succínico (g/l)	1,1	1,1
Ácido láctico (g/l)	2,45	2,4

En este ejemplo, el contenido en Rebaudiosida A de la bebida saludable es de 150 mg/l.

REIVINDICACIONES

- 1.- Bebida con bajo contenido en calorías, a base de vinaza de vino y de un producto edulcorante, que se caracteriza porque el producto edulcorante está esencialmente formado por al menos un derivado de estevia.
- 5 2.- Bebida de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque el derivado de estevia es un extracto de estevia o un glucósido de esteviol del grupo que comprende el esteviosida, el rebaudiosida A, el rebaudiosida C y la dulcosida A, solo o mezclados.
- 3.- Bebida de acuerdo con la reivindicación 2, que se caracteriza porque el derivado de estevia se presenta en forma de solución o de polvo.
- 10 4.- Bebida de acuerdo con la reivindicación 2 ó 3, que se caracteriza porque el producto edulcorante es el rebaudiosida A.
- 5.- Bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, que se caracteriza porque la vinaza de vino contiene uno o varios de los compuestos siguientes, esto es, polifenoles, ácidos orgánicos, extractos secos y alcoholes superiores.
- 15 6.- Bebida de acuerdo con la reivindicación 5, que se caracteriza porque dicho o dichos compuestos son los presentes en el vino a partir del cual se ha obtenido la vinaza.
- 7.- Bebida de acuerdo con la reivindicación 6, que se caracteriza porque el vino utilizado se ha elaborado a partir de una cepa o de una combinación de cepas que comprende en particular un vino de cepa Merlot, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Malbec, o un vino blanco seco o semiseco, o rosado como un vino de cepa Chardonnay o de Sauvignon blanco o incluso de Cinsault rosado.
- 20 8.- Bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, que se caracteriza porque la tasa de extracto de estevia es de entre 10 y 1.000 mg/l, en particular de entre 10 y 600 mg/l.
- 9.- Bebida de acuerdo con la reivindicación 8, que se caracteriza porque el contenido de azúcar en la vinaza de vino no excede de 4 g/l.
- 25 10.- Bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, que se caracteriza porque contiene, además, aromas y/o ingredientes nutricionales y/o conservantes y/o emulsionantes y/o antioxidantes y/o colorantes y/o acidificantes y/o gas carbónico.
- 11.- Bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10 para la utilización como bebida de acción profiláctica, en particular antibacteriana, en concreto anticaries.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201131960

②② Fecha de presentación de la solicitud: 02.12.2011

③② Fecha de prioridad: **03-12-2010**

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 2009311381 A1 (GARDNER) 17.12.2009, párrafos 2,8-11; reivindicaciones 1,3,5,6,9.	1-11
A	CN 1341387 A (MIAO FENGLIN) 27.03.2002, (resumen) Recuperado de: EPO PAJ [en línea] [recuperado el 07.08.2012].	2,3,11
A	US 2010112155 A1 (ABELYAN et al.) 06.05.2010, párrafos 11,19,38,39; ejemplos.	1-11
A	US 2009061016 A1 (SELZER et al.) 05.03.2009, párrafos 13,39; ejemplos.	1-10
A	US 2009252758 A1 (MAZED et al.) 08.10.2009, párrafos 101-109,116-169,262-265.	1-10
A	CN 101637293 A (TIANJIN MEILUN MEDICAL CO LTD) 03.02.2010, (resumen) Recuperado de: EPO PAJ [en línea] [recuperado el 01.08.2012].	1-10
A	JP 2005168458 A (TOYO SUGAR REFINING) 30.06.2005, (resumen) [en línea] [recuperado el 01.08.2012].	1-10
A	Winemaking waste effective against caries-causing bacteria. JADA 2008, vol. 139, página 251. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 06.08.2012] <URL:http://jada.info/content/139/3/251.2.full.pdf+html>	1-11

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:

Fecha de realización del informe
07.08.2012

Examinador
A. I. Polo Diez

Página
1/5

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L2/60 (2006.01)

C12H3/00 (2006.01)

A23L1/307 (2006.01)

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

A23L, C12H

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

INVENES, EPODOC, WPI, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 07.08.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-11	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-11	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	US 2009311381 A1 (GARDNER)	17.12.2009
D02	CN 1341387 A (MIAO FENGLIN)	27.03.2002
D03	US 2010112155 A1 (ABELYAN et al.)	06.05.2010
D04	US 2009061016 A1 (SELZER et al.)	05.03.2009
D05	US 2009252758 A1 (MAZED et al.)	08.10.2009
D06	CN 101637293 A (TIANJIN MEILUN MEDICAL CO LTD)	03.02.2010
D07	JP 2005168458 A (TOYO SUGAR REFINING)	30.06.2005
D08	Winemaking waste effective against caries-causing bacteria. JADA vol. 139, página 251.	2008

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La invención se refiere, según la primera reivindicación de la solicitud en estudio, a una bebida a base de vinaza de vino (vino desalcoholizado) y un producto edulcorante caracterizada por que el producto edulcorante es al menos un derivado de estevia.

Novedad y actividad inventiva (art 6 y 8 de la L.P.)

Ningún documento del estado de la técnica describe una bebida que contenga a la vez vinaza de vino y un derivado de estevia por lo que se considera que la reivindicación independiente 1 y las dependientes 2 a 11 cumplen el requisito de novedad.

El documento D1 es el documento más cercano del estado de la técnica ya que describe una bebida obtenida a partir de vino "defortificado", es decir, del producto procedente de la desalcoholización del vino y, que por tanto, contiene los polifenoles, ácidos orgánicos y otros componentes del vino del que se obtiene. La bebida puede contener además, edulcorantes naturales como azúcar de caña, dextrosa, maltosa, estevia, etc. (párrafos 2, 8-11).

La diferencia de la solicitud en estudio con el documento D1 es que en la solicitud en estudio se elige como edulcorante un derivado de la estevia, mientras que en D1 existe la posibilidad de elegir entre una lista de edulcorantes.

El efecto técnico que produce la elección en concreto de derivados de estevia es que la bebida que los contiene tiene un menor poder calórico. Por ello, la bebida formada por la vinaza y el edulcorante se puede utilizar para tratar enfermedades bucodentales incluso en personas diabéticas (página 3, líneas 6-9; página 7, de la solicitud).

El problema técnico que intenta solucionar la solicitud es cómo endulzar una bebida con un edulcorante natural que no añada poder calorífico y por lo tanto sea adecuado para incluir en una bebida a base de vinaza que sirve para tratar enfermedades bucodentales en diabéticos. La solución que aporta la solicitud es añadir un derivado de estevia.

Se considera que la selección de un derivado de estevia para esta finalidad sería evidente para un experto en la materia, ya que las propiedades de la estevia y sus derivados (bajo poder calórico, reducido efecto cariogénico, aumento de la secreción de insulina, etc.) son ya ampliamente conocidas en el campo de la alimentación, y los derivados de estevia han sido ya utilizados como edulcorantes en diversas bebidas dietéticas para tratar problemas como la diabetes, obesidad, caries.

Se citan a modo de ejemplo los siguientes documentos.

El documento D2 utiliza un derivado de la estevia para endulzar un zumo de aloe de sabor astringente que previene la caries y la diabetes.

El documento D3 se refiere a unos derivados estevia que se pueden utilizar como edulcorantes en bebidas como el vino por su bajo poder calórico y bajo efecto cariogénico (párrafos 38 y 39).

El documento D4 cita en su párrafo 39 algunas de las propiedades de los derivados de estevia entre las que cabe destacar su efecto antibiótico y su efecto beneficioso sobre las células del páncreas. Según este documento, dichos derivados se pueden utilizar en la composición de una bebida junto con agua de mar y antioxidantes, entre los que se cita el extracto de semilla de uva.

Por último, el documento D5 menciona las propiedades de los derivados de estevia para controlar la glucosa en sangre y su potencial uso en bebidas para el tratamiento de la diabetes junto con otros productos como las uvas o los extractos de las semillas de uvas (párrafos 101-109; 116-169; 262-265).

En consecuencia, se considera que la selección de un derivado de estevia para obtener la bebida de D1 sería una elección obvia para un experto en la materia y que por, tanto, la reivindicación 1 carece de actividad inventiva a la luz del documento D1.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 11 no aportan ninguna característica que en combinación con la reivindicación de la que dependen le otorgue actividad inventiva, los derivados de estevia utilizados, las cantidades de los mismos así como los tipos de vinaza son los habitualmente utilizados en el estado de la técnica.

Los documentos D6 y D7, también citados en el informe, se refieren a otras bebidas que contienen extractos de semillas de uva combinados con derivados o extractos de estevia.

En cuanto al documento D8 trata de las propiedades anti-caries del vino y de los extractos del mismo.