

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 388 160**

21 Número de solicitud: 201031731

51 Int. Cl.:

C12G 1/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **25.11.2010**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **09.10.2012**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
09.10.2012

71 Solicitante/s:

**JUAN ANTONIO GOMARIZ SERNA
PS. ROSALES, 44 - 6º A
30500 MOLINA DE SEGURA, MURCIA, ES**

72 Inventor/es:

GOMARIZ SERNA, JUAN ANTONIO

74 Agente/Representante:

Molero Moraleda, Felipe

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE VINO DE HIGOS.**

57 Resumen:

Procedimiento de obtención de vino de higos.

La presente invención consiste en un procedimiento de obtención de vino de higos, mediante la maceración de higos secos en un líquido a base de agua, metabisulfito de potasa ($K_2S_2O_5$) y ácido sulfúrico (H_2SO_4), para posteriormente realizar la fermentación del líquido obtenido después de separar los higos secos, mediante la incorporación de levadura en polvo, conjuntamente con amoníaco (NH_3) o sales de amoníaco.

ES 2 388 160 A1

DESCRIPCION

PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE VINO DE HIGOS

MEMORIA DESCRIPTIVA

OBJETO DE LA INVENCION

5 La presente invención consiste en un procedimiento de obtención de vino de higos, que se realiza mediante la maceración de higos secos en un líquido a base de agua mezclada con otros ingredientes específicos, con el fin de extraer de los higos secos sus partes solubles, para
10 que posteriormente el líquido obtenido sea fermentado, obteniéndose un vino de higos secos con un grado alcohólico menor de los 15°.

CAMPO DE LA INVENCION

15 La presente invención consiste en un procedimiento de obtención de vino de higos, que es de especial aplicación y uso en la industria de las bebidas en general.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 En la actualidad las bebidas producidas a partir de higos y de otras frutas en general, son las bebidas denominadas licores y se obtienen generalmente mediante
25 destilación.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

30 La presente invención consiste en un procedimiento de obtención de vino de higos, mediante la maceración de higos secos en un líquido a base de agua mezclada con metabisulfito de potasa ($K_2S_2O_5$) y ácido sulfúrico

(H₂SO₂), para posteriormente realizar la fermentación del líquido obtenido después de separar los higos secos y realizando la fermentación con la incorporación de levadura en polvo, conjuntamente con amoniaco (NH₃) o sales de amoniaco.

**DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA REALIZACIÓN PREFERENTE DE
LA INVENCION**

10 El procedimiento de obtención de vino de higos objeto de la presente invención, se realiza mediante las siguientes fases operativas:

15 1°.- Mezclado en un recipiente de 100 litros de agua, con 10 gramos de metabisulfito de potasa (K₂S₂O₅) y 100 centímetros cúbicos de ácido sulfúrico (H₂SO₄).

20 2°.- El líquido resultante se divide en cuatro porciones iguales, disponiéndose una de las porciones del líquido en un recipiente con 50 Kilos de higos secos, macerándose durante 24 horas y así sucesivamente, los mismos higos secos macerándose con cada una de las tres restantes porciones de líquido, también durante 24 horas de maceración con cada porción de líquido.

30 3°.- Extracción de los higos secos del recipiente de maceración, después de su maceración en la cuarta porción de líquido.

- 4°.- El líquido resultante de la maceración de las cuatro porciones, se dispone en un recipiente de fermentación, durante 7 días, mezclados con 40 gramos de levadura en polvo conjuntamente con 10 centímetros cúbicos de amoníaco (NH_3) o con 20 gramos de sulfato de amonio ($(\text{NH}_4)_2 \text{SO}_4$) o de fosfato amónico puro ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_2$).
- 5
- 10 El metabisulfito ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$) y el ácido sulfúrico (H_2SO_2) son elementos que en la maceración ayudan a la extracción del azúcar de los higos secos, así como a la fermentación del líquido resultante para la obtención del vino.
- 15 El líquido resultante constituye un vino procedente de las partes solubles de los higos secos y que está fermentado, obteniendo diferentes variedades de color, olor y sabor, según la variedad de los higos secos a macerar y que además no rebasa los 15° alcohólicos,
- 20 oscilando siempre entre los 12° y 14° alcohólicos.
- No se considera necesario hacer más extenso el contenido de la presente descripción para que un experto en la materia pueda comprender su alcance y llevar a cabo la
- 25 realización práctica del objeto descrito.
- No obstante y puesto que en lo que antecede solamente se ha descrito una forma de realización preferida del objeto de la invención, es evidente que dentro de su
- 30 esencialidad podrán introducirse múltiples variaciones, sin que ello suponga alteración alguna de la invención.

Tales modificaciones podrán afectar, especialmente, a la cantidad de los productos utilizados, que estarán siempre en relación con las proporciones descritas, siendo sus puntos esenciales los de las siguientes reivindicaciones:

5

REIVINDICACIONES

1^a.- **PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE VINO DE HIGOS**, que
empleando higos secos, esencialmente se caracteriza por
5 comprender las siguientes fases operativas:

10 1^a.- Mezclado en un recipiente de 100 litros
de agua, con 10 gramos de metabisulfito de
potasa ($K_2S_2O_5$) y 100 centímetros cúbicos de
ácido sulfúrico (H_2SO_4).

15 2^a.- El líquido resultante se divide en cuatro
porciones iguales, disponiéndose una de las
porciones del líquido en un recipiente con 50
Kilos de higos secos, macerándose durante 24
horas y así sucesivamente, los mismos higos
secos macerándose con cada una de las tres
restantes porciones de líquido, también
durante 24 horas de maceración con cada
20 porción de líquido.

25 3^a.- Extracción de los higos secos del
recipiente de maceración, después de su
maceración en la cuarta porción de líquido.

30 4^a.- El líquido resultante de la maceración de
las cuatro porciones, se dispone en un
recipiente de fermentación, durante 7 días,
mezclados con 40 gramos de levadura en polvo y
conjuntamente con 10 centímetros cúbicos de
amoníaco (NH_3) o con 20 gramos de sales de
amoníaco.

2^a.- PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE VINO DE HIGOS, según la primera reivindicación, caracterizado por la sal de amoníaco es sulfato de amonio ($(\text{NH}_4)_2 \text{SO}_4$).

5

3^a.- PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE VINO DE HIGOS, según la primera reivindicación, caracterizado por la sal de amoníaco es fosfato amónico ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_2$).



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201031731

②② Fecha de presentación de la solicitud: 25.11.2010

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G1/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Requested recipe: Fresh Fig Wine. The winemaking home page.19.06.2010 [en línea] Recuperado de internet: <URL: http://web.archive.org/web/20100619101854/http://winemaking.jackkeller.net/reques6.asp >	1-3
X	How to Make Fig Wine. ehow. 23.09.2010 [en línea] Recuperado de internet: URL< http://web.archive.org/web/20100923003419/http://www.ehow.com/how_5415520_make-fig-wine.html >	1-3
A	How to make fig wine (Wine recipe). 25.08.2010 [en línea]. Recuperado de internet: URL: < http://web.archive.org/web/20100825103017/http://www.wine-making-guides.com/fig_wine.html >	1-3
A	CN 101654641 A ((ZHAN I) ZHANG D) 24.02.2010, (resumen). Base de datos WPI. Thomson scientific, Londres [en línea]. Recuperado de : EPOQUE DW201023, N° de acceso 2010-C61651 [23].	1-3
A	ES 2211343 A1 (JUNTA DE EXTREMADURA INSTITUTO TECNOLÓGICO ALIMENTARIO) 01.07.2004, páginas 3-5.	1-3
A	Sustancias Ácidas en los vinos. 23.12.2009 [en línea] Recuperado de internet: URL < http://www.verema.com/foros/enologia/temas/681855-sustancias-acidas-vinos >	1-3
A	Wine additives. Morethanorganic. 21.sep.2010 [en línea]. Recuperado de internet URL < http://web.archive.org/web/20100921060705/http://www.morethanorganic.com/additives-in-wine >	1-3

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
25.09.2012

Examinador
A. Barrios de la Fuente

Página
1/5

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

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,WPI,TXT,BIOSIS, XPESP, XPESP2,XPKT, XPOAC, XMISC

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 25.09.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-3	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	Requested recipe: Fresh Fig Wine. The winemaking home page.19.06.2010 [en línea] Recuperado de internet: <URL: http://web.archive.org/web/20100619101854/http://winemaking.jackkeller.net/reques6.asp >	19.06.2010
D02	How to Make Fig Wine. ehow. 23.09.2010 [en línea] Recuperado de internet: URL< http://web.archive.org/web/20100923003419/http://www.ehow.com/how_5415520_make-fig-wine.html >	23.09.2010
D03	How to make fig wine (Wine recipe). 25.08.2010 [en línea]. Recuperado de internet: URL: < http://web.archive.org/web/20100825103017/http://www.wine-making-guides.com/fig_wine.html >	25.08.2010
D04	CN 101654641 A ((ZHAN I) ZHANG D) 24.02.2010, (resumen). Base de datos WPI. Thomson scientific, Londres [en línea]. Recuperado de : EPOQUE DW201023, Nº de acceso 2010-C61651 [23].	24.02.2010
D05	ES 2211343 A1 (JUNTA DE EXTREMADURA INSTITUTO TECNOLÓGICO ALIMENTARIO) 01.07.2004, páginas 3-5.	01.07.2004
D06	Sustancias Ácidas en los vinos. 23.12.2009 [en línea] Recuperado de internet: URL < http://www.verema.com/foros/enologia/temas/681855-sustancias-acidas-vinos >	23.12.2009
D07	Wine additives. Morethanorganic. 21.sep.2010 [en línea]. Recuperado de internet URL < http://web.archive.org/web/20100921060705/http://www.morethanorganic.com/additives-in-wine >	21.09.2010

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 presente solicitud tiene por objeto un procedimiento de obtención de vino de higos que se obtiene básicamente tras un proceso de maceración y fermentación. Según la primera reivindicación, el procedimiento comprende la adición al agua de metabisulfito de potasa, ácido sulfúrico y posteriormente higos secos para llevar a cabo una etapa de maceración de 24 horas. Tras la maceración, se extrae la porción líquida y se añade la levadura en polvo junto con amoníaco o sales de amoníaco, dando paso a la etapa de fermentación de 7 días de duración.

Las reivindicaciones dependientes 2 y 3 concretan las posibles sales de amoníaco utilizadas en el procedimiento.

El documento D01 y D02 divulgan un procedimiento para la obtención de vino de higos que será comentado más adelante.

El documento D03 divulga un procedimiento para la obtención de vino de higos a partir de higos secos. Este procedimiento comprende entre otras etapas añadir higos secos en agua hirviendo durante más de 12 horas y la adición posterior de diversos ingredientes entre los que se encuentran el metabisulfito de potasa, la levadura y los nutrientes de la levadura para dar paso a la fermentación alcohólica.

El documento D04 corresponde al resumen de un documento de patente relativo al procedimiento de elaboración de un vino obtenido por fermentación a partir de higos secos.

El documento D05 corresponde a un documento de patente que tiene por objeto un procedimiento de obtención de un aguardiente de higos secos que comprende básicamente una etapa de fermentación de los higos secos y una etapa de destilación posterior de dicho fermentado. Se indica en este documento la conveniencia de utilizar metabisulfito de potasa como antiséptico y compuestos nitrogenados como activadores de la fermentación.

El documento D06 corresponde a un documento obtenido de internet relativo a la adición de sustancias ácidas para la elaboración de los vinos, entre los que se hace referencia al ácido sulfúrico, entre otros.

El documento D07 divulga una lista de aditivos utilizados en la elaboración de vinos, entre los que figuran nutrientes de levaduras que se corresponden con algunos de los compuestos nitrogenados utilizados en el procedimiento de la invención.

NOVEDAD (Art. 6.1 Ley 11/86)

Ninguno de los documentos citados divulga un procedimiento de obtención del vino de higos exactamente igual al reivindicado, por lo que se considera que el procedimiento objeto de las reivindicaciones 1-3 es nuevo en el sentido del artículo 6.1 de la Ley de patentes 11/86.

ACTIVIDAD INVENTIVA (Art. 8.1 de la Ley 11/86)

Los documentos D01 Y D02 se consideran los documentos del estado de la técnica más próximos al objeto de la presente solicitud.

En ellos se divulga un procedimiento de obtención de vino de higos que comprende una etapa de maceración y una etapa de fermentación posterior. Concretamente, para llevar a cabo el procedimiento, se añade al agua el metabisulfito de potasa ("campden tablet"), ácido e higos y se da paso a la etapa de maceración de 24 horas de duración. Posteriormente, se procede a la adición de la levadura para llevar a cabo el proceso de fermentación. Previamente se ha añadido al agua nutrientes para la levadura.

Tanto el procedimiento reivindicado como los divulgados en D01 y D02 comprenden las mismas etapas básicas, maceración y fermentación, y utilizan básicamente los mismos ingredientes, con pequeñas diferencias o matices que se comentan a continuación. Concretamente;

- El procedimiento reivindicado utiliza higos secos, mientras que en D01 y D02 se utilizan higos frescos, no obstante en D01 ya se señala como alternativa para la elaboración de estos vinos el uso de higos secos.

- El procedimiento reivindicado utiliza compuestos nitrogenados en la etapa de fermentación. En D01 y D02 no se indica concretamente el uso de compuestos nitrogenados, pero se hace referencia a la utilización de nutrientes para las levaduras. La necesidad de añadir compuestos nitrogenados como nutrientes o activadores de las levaduras para el proceso fermentativo en la elaboración de los vinos es ampliamente conocido (ver D05, página 3, línea 65) y más aún, el uso de los compuestos de nitrógeno que concretamente se reivindican está ampliamente extendido en el estado de la técnica (véase D07, donde figuran algunos de estos compuestos)

- El procedimiento reivindicado utiliza ácido sulfúrico. En D01 y D02 se indica la utilización de un ácido sin concretar cuál. El uso de ácidos como correctores en los procesos de elaboración del vino es rutinario en el estado de la técnica. Puesto que no parece que exista ningún efecto técnico derivado del uso de ácido sulfúrico frente al uso de otros ácidos (ver D06), se considera que su uso representa simplemente una de las posibles opciones del estado de la técnica.

- Por último, las variaciones en cuanto a proporciones de ingredientes o diferentes tiempos de elaboración del procedimiento reivindicado se consideran ejecuciones particulares de los procedimientos descritos en D01 y D02 sin que de estas variaciones parezca derivarse un efecto técnico sobre el procedimiento en estudio.

Por tanto, y sobre la base de lo expuesto, se considera que el objeto de las reivindicaciones 1-3 no implicaría actividad inventa para un experto en la materia en el sentido del artículo 8.1 de la Ley de patentes 11/86.