

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 395 592**

21 Número de solicitud: 201131100

51 Int. Cl.:

**C12G 3/06** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**29.06.2011**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**13.02.2013**

71 Solicitantes:

**PÉREZ PÉREZ, Alejandro (100.0%)  
Avenida de Bonn, 21, 8°C  
28028 Madrid ES**

72 Inventor/es:

**PÉREZ PÉREZ, Alejandro**

74 Agente/Representante:

**MATO ADROVER, Ángel Luís**

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE BEBIDA ALCOHÓLICA Y BEBIDAS OBTENIDAS POR DICHO PROCEDIMIENTO.**

57 Resumen:

Procedimiento de fabricación de bebida alcohólica y bebida obtenida por dicho procedimiento.

Procedimiento que consta de las siguientes etapas o fases: Se procede en primer lugar a la mezcla de Agua Ardiente o alcohol etílico de 46° (a 20°C), 94% o 96%, Zumo de limón 6% o lima al 4%, ralladura de limón o lima, a continuación la mezcla se somete a un proceso de tres días: el primer día se agitan, el segundo se deja reposar para provocar la sedimentación y el tercero se decanta para separarlos. A partir de la mezcla concentrada se pueden producir varios productos en función de su mezcla con disolución acuosa azucarada. Se consigue una clara reducción de los tiempos de preparación, se facilita el transporte y almacenaje y posibilita la preparación de diferentes bebidas.

ES 2 395 592 A1

## DESCRIPCIÓN

Procedimiento de fabricación de bebida alcohólica y bebidas obtenidas por dicho procedimiento

### **OBJETO DE LA INVENCION**

5 Es objeto de la presente invención, tal y como el título de la invención establece, tanto un procedimiento de fabricación de bebida alcohólica como las bebidas obtenidas por dicho procedimiento.

Caracteriza al presente procedimiento las especiales características que presenta el procedimiento de manera que se consigue que los tiempos de preparación se vean reducidos y la obtención de un concentrado de menor volumen, lo que redundará en una mayor facilidad para su transporte y almacenaje, y que dependiente de su posterior tratamiento permitirá obtener diferentes bebidas alcohólicas.

10 Por lo tanto, la presente invención se circunscribe dentro del ámbito de las bebidas alcohólicas, y de manera particular de entre los procedimientos necesarios para su fabricación.

### **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

15 En el estado de la técnica se conocen procedimientos de preparación de bebidas alcohólicas, como el descrito en la patente española de número de solicitud ES 200700196 y otras, comúnmente utilizados y que parte de una composición como la siguiente:

- Agua Ardiente o alcohol etílico
- Zumo de limón o lima
- Azúcar
- Agua.

20 Todos estos componentes se mezclan, se agitan y se deja la mezcla en reposo entre 30 y 45 días hasta lograr un líquido por la sedimentación de los productos. Trascurrido este tiempo se decanta y se separa el residuo o torta del líquido que tendrá una graduación variable.

25 Ahora bien, el procedimiento de fabricación expuesto tiene aspectos susceptibles de ser mejorado, por un lado el tiempo necesario que hay que dejar la mezcla en reposo es muy elevado, entre 30 a 40 días. Por otro lado, la bebida así obtenida, no admite posibilidades de variaciones en su composición, lo que redundará en un mayor volumen, lo que implica mayores dificultades en el transporte y almacenamiento entre otros.

30 Por lo tanto, es objeto de la presente invención, mejorar el procedimiento de fabricación de bebidas alcohólicas de color nítido hasta el momento conocidas, desarrollando la obtención de una mezcla concentrada que requiera menores tiempos de reposo, que el volumen requerido para su transporte sea lo menor posible y que además partiendo de dicha mezcla concentrada se puedan obtener diferentes bebidas de color nítido con graduaciones y propiedades diferentes en función de su disolución azucarada.

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

35 El objeto de la invención es procedimiento de fabricación de una bebida alcohólica que partiendo de alcohol etílico, preferentemente aguardiente de orujo de uva de buena calidad, permita la obtención de una mezcla concentrada en la que los tiempos de reposo necesarios sean los menores posibles.

Además, gracias a que la mezcla obtenida es concentrada y con frecuencia es la que se va a transportar y almacenar, el menor volumen requerido para una misma cantidad de bebida alcohólica redundará en una clara facilidad y ahorro de costes de transporte y almacenaje.

40 Finalmente, al partir de una mezcla concentrada se posibilita la realización o desarrollo de diferentes formatos de bebidas alcohólicas.

La mezcla concentrada se obtiene a partir de:

- Agua Ardiente o alcohol etílico de 46 °( a 20 °C). 94 % o 96 %
- Zumo de limón 6 % o lima 4%
- Ralladura de limón o lima.

45 Con una tolerancia del +- 3 %.

A continuación la mezcla se somete a un proceso de tres días:

- El primer día, tras la mezcla de los ingredientes o componentes de la mezcla, se procede a su agitación.
- El segundo día se deja reposar para provocar la sedimentación.
- El tercer día, tras obtener un líquido incoloro se decanta para separarlo.

Finalmente se obtiene un producto de 44° de volumen alcohólico, que será la mezcla concentrada.

A partir de la mezcla concentrada se pueden producir diferentes formatos en función de su disolución acuosa azucarada, como dulce, semidulce y seco.

5 La disolución acuosa está formada por un 88 % de agua y un 12 % de azúcar (o edulcorante natural con iguales resultados) equivalentes a 192 g de azúcar por cada 88 Cl de agua, con una tolerancia de +/- 4 %

#### **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION.**

Partiendo de la mezcla concentrada obtenida según las etapas anteriormente expuestas, se pueden obtener bebidas diferentes:

10 Un primer producto, o producto (A) de color nítido que tiene una concentración de alcohol 15 %, es decir tiene una graduación de 15°, tendría los siguientes componentes con una tolerancia del +/- 3%:

- 36% de producto concentrado
- 64% de disolución acuosa azucarada

15 Esta bebida de color nítido así obtenida está destinada a tomarla en trago largo, solo, con mucho hielo (en raciones de hasta unos 16 a 17 Cl de producto por 20 a 25 Cl de hielo). Las propiedades organolépticas ideales se obtienen al consumirlo con temperatura uniformemente fría obtenida mediante ligera agitación.

Un segundo producto, o producto (B) de color nítido que tiene una concentración de alcohol 20 %, es decir tiene una graduación de 20°, tendría los siguientes componentes con una tolerancia del +/- 3%

- 48 % de producto concentrado
- 52% de disolución acuosa azucarada

20 Esta bebida de color nítido así obtenida está destinada a tomarla en trago largo, solo, con mucho hielo (en raciones de hasta unos 16 a 17 Cl de producto por 20 a 25 Cl de hielo). Las propiedades organolépticas ideales se obtienen al consumirlo con temperatura uniformemente fría obtenida mediante agitación.

Un tercer producto, o producto (C) de color nítido que tiene una concentración de alcohol 32 %, es decir tiene una graduación de 32°, tendría los siguientes componentes con una tolerancia del +/- 3%

25

- 74 % de producto concentrado
- 26 % de disolución acuosa azucarada

Esta tercera bebida de color nítido está destinada a tomarla en trago largo, combinada con refrescos comerciales o zumos naturales con mucho hielo (en raciones de hasta 10 Cl de producto por 20 Cl de Hielo y 20 Cl de Refresco)

30 Los valores porcentuales son aproximados y en ningún caso limitativos, siendo expresados o título orientativo, pudiendo emplearse otros valores porcentuales del entorno, sin que se vea menoscabada la invención.

Además existe la posibilidad de añadir productos como colorantes o aditivos naturales que no alteren las propiedades y características principales del producto para mejorarlo.

35 Gracias al procedimiento descrito y las posteriores proporciones enunciadas se consigue un producto que tiene sabor único y distinto tomado en las condiciones descritas de mucho hielo, temperatura uniformemente fría, etc. Por otro lado, tanto el concentrado como los productos de él obtenidos son estables y duraderos, es decir, que tanto sus propiedades físicas como organolépticas permanecen por un largo periodo de tiempo.

40 Por lo tanto, gracias al procedimiento descrito se consigue reducir los tiempos necesarios para obtener una bebida alcohólica, obtenida a partir del concentrado, y que a su vez facilita su transporte y almacenaje por su menor volumen y por lo tanto reduce los costes asociados. Además permite in situ desarrollar diferentes tipologías de bebidas en base a la mezcla concentrada.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, se hace constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba, siempre que no altere, cambie o modifique su principio fundamental.

45

**REIVINDICACIONES**

1.- Procedimiento de fabricación de bebida alcohólica caracterizada por que consta de las siguientes etapas o fases:

- Se procede en primer lugar a la mezcla de los siguientes componentes:
  - Agua Ardiente o alcohol etílico de 46 °( a 20 °C). 94 % o 96 %
  - Zumo de limón 6 % o lima 4%
  - Ralladura de limón o lima.
- A continuación la mezcla se somete a un proceso de tres días:
  - El primer día, tras la mezcla de los ingredientes o componentes de la mezcla, se procede a su agitación.
  - El segundo día se deja reposar para provocar la sedimentación.
  - El tercer día, tras obtener un líquido incoloro se decanta para separarlo.

Finalmente se obtiene un producto de 44° de volumen alcohólico, que será la mezcla concentrada.

2.- Procedimiento de fabricación de bebida alcohólica según la reivindicación primera caracterizada porque a partir de un 36% de producto concentrado y un 64% de disolución acuosa azucarada, formada en un 88% por agua y en un 12% por azúcar.

3.- Procedimiento de fabricación de bebida alcohólica según la reivindicación primera caracterizada porque a partir de un 48 % de producto concentrado 52% de disolución acuosa azucarada, formada en un 88% por agua y en un 12% por azúcar.

4.- Procedimiento de fabricación de bebida alcohólica según la reivindicación primera caracterizada porque a partir de un 74 % de producto concentrado y un 26% de disolución azucarada, formada en un 88% por agua y en un 12% por azúcar.

5.- Bebida alcohólica obtenida por el procedimiento anterior caracterizada porque tiene los siguientes componentes:

- 36% de producto concentrado
- 64% de disolución acuosa azucarada, formada en un 88% por agua y en un 12% por azúcar.

donde el producto concentrado está compuesto por:

- Agua Ardiente o alcohol etílico de 46 °( a 20 °C) 94 % o 96 %
- Zumo de limón 6 % o lima al 4%
- Ralladura de limón o lima

6.- Bebida alcohólica obtenida por el procedimiento anterior caracterizada porque tiene los siguientes componentes:

- 48 % de producto concentrado
- 52% de disolución acuosa azucarada, formada en un 88% por agua y en un 12% por azúcar.

donde el producto concentrado está compuesto por:

- Agua Ardiente o alcohol etílico de 46 °( a 20 °C) 94 % o 96 %
- Zumo de limón 6 % o lima al 4%
- Ralladura de limón o lima

7.- Bebida alcohólica obtenida por el procedimiento anterior caracterizada porque tiene los siguientes componentes:

- 74 % de producto concentrado
- 26 % de disolución acuosa azucarada, formada en un 88% por agua y en un 12% por azúcar.

donde el producto concentrado está compuesto por:

- Agua Ardiente o alcohol etílico de 46 °( a 20 °C) 94 % o 96 %
- Zumo de limón 6 % o lima al 4%
- Ralladura de limón o lima



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201131100

②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.06.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G3/06** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Liqueur de citron. Ingrédients and recette. 31.01.2001 [en línea] Recuperado de Internet [recuperado el 05.09.2012] < <a href="http://www.une-recette.com/liqueur-de-citron.htm">http://www.une-recette.com/liqueur-de-citron.htm</a> >	1-8
X	DE 2438152 A1 (RIEDEL DE HAEN AG) 19.02.1976, páginas 6,7,9,10.	1-8
A	Vegas Lemon drop Martini. 03.03.2009. [En línea] Recuperado de Internet [recuperado el 05.09.2012] < <a href="http://www.drinksixer.com/drink9774.html">http://www.drinksixer.com/drink9774.html</a> >	1-8
A	Lemon-flavored shot recipes.[En línea] Recuperado de Internet [recuperado el 06.09.2012] < <a href="http://www.drinksixer.com/cat/398/">http://www.drinksixer.com/cat/398/</a> >	1-8
A	Tolima sour. Cocteleria. Fabrica de Licores del Tolima. 13.03.2011. [En línea] Recuperado de Internet [recuperado el 05.09.2012] < <a href="http://www.fabricadelicoresdeltolima.com/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=35&amp;Itemid=64">http://www.fabricadelicoresdeltolima.com/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=35&amp;Itemid=64</a> >	6-8
A	ES 2298069 A1 (ROBERT BARTRES ALEX) 01.05.2008, todo el documento.	6-8
A	WO 2004013273 A1 (TSAN JE CHIN RUSSO) 12.02.2004, todo el documento.	6-8

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:

Fecha de realización del informe  
05.09.2012

Examinador  
A. I. Polo Diez

Página  
1/4

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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 05.09.2012

**Declaración**

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

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	Liqueur de citron. Ingrédients and recette.	31.01.2001
D02	DE 2438152 A1 (RIEDEL DE HAEN AG)	19.02.1976

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

La invención se refiere, según la primera reivindicación, a un procedimiento de fabricación de una bebida alcohólica que consta de las siguientes etapas:

- a) **Mezclar** 95% de aguardiente u otro **alcohol** de 46° con un 5% de **zumo de limón** o un 4% de lima y ralladura de limón
- b) El primer día **agitar** la mezcla
- c) El segundo día dejarla reposar
- d) El tercer día **decantarla**.

Posteriormente se añadirá una solución azucarada a la bebida.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 4 precisan el porcentaje de azúcar en la solución azucarada (12% azúcar) y proponen diferentes proporciones en las que se añade la solución a la mezcla (de 64% a 24%) con objeto de obtener bebidas alcohólicas con distinto contenido en azúcar y distinto grado alcohólico.

También son objeto de la invención las bebidas alcohólicas obtenidas por los procedimientos de las reivindicaciones anteriores (reivindicaciones 6 a 8).

Ningún documento describe exactamente el mismo procedimiento de elaboración ni las mismas bebidas que las que se reivindican en la solicitud, por lo que se consideran todas las reivindicaciones nuevas.

El documento D1 describe un procedimiento para elaborar un licor de limón en el que se mezcla ron blanco con zumo de un limón y ralladura del limón, además de otras especias. Se deja reposar y se filtra. Por último, se añade una disolución de azúcar. Este procedimiento emplea los mismos cinco **ingredientes** (alcohol, zumo de limón, ralladura de limón, azúcar y agua) y consta de las mismas **etapas** básicas (mezcla, reposo, separación y posterior añadidura de una disolución de azúcar) que las que se muestran en la reivindicación 1 de la solicitud. Las variaciones en cuanto a proporciones de ingredientes, grado alcohólico del licor de partida o tiempos de elaboración se consideran ejecuciones particulares del procedimiento descrito en D1 que no tienen un efecto técnico sobre el procedimiento en estudio.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5 no aportan ninguna característica que, en combinación con la reivindicación de la que dependen, les otorgue actividad inventiva. Dichas reivindicaciones se refieren a añadir diferentes proporciones de la disolución azucarada, lo que constituyen meras alternativas, que un experto en la materia probaría, hasta ajustar la combinación de la bebida final a las características organolépticas deseadas (más o menos azucarada y con mayor o menor grado alcohólico), sin ejercer actividad inventiva.

Por el mismo razonamiento, se considera que las bebidas de las reivindicaciones 6 a 8 no cumplen el requisito de actividad inventiva.

El documento D2 describe un método para elaborar bebidas alcohólicas con zumo de un cítrico (que puede ser limón), azúcar y agua en diferentes proporciones (páginas 6 y 7). El método, al igual que el del procedimiento, incluye, en una de las alternativas, la mezclar del alcohol y el zumo y su posterior reposo durante 24 horas, tras lo cual se lleva a cabo la filtración de la mezcla (página 9, último párrafo-página 10, primer párrafo).

Igual que en el caso anterior, el procedimiento y los ingredientes son básicamente los mismos que los de la solicitud. Se considera que las proporciones de ingredientes descritas en las reivindicaciones 1 a 8 de la solicitud son selecciones arbitrarias de las posibles proporciones de ingredientes descritas en D2, obvias para un experto en la materia, y cuya elección no lleva asociado ningún efecto técnico, por lo que dichas reivindicaciones carecen de actividad inventiva a la vista del documento D2.