

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 534 848**

21 Número de solicitud: 201301026

51 Int. Cl.:

C12G 3/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

28.10.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

29.04.2015

71 Solicitantes:

**FUSTER MORENO, Jaime (100.0%)
C/ Gregori Mayans, 16-1-1
46702 Gandía (Valencia) ES**

72 Inventor/es:

FUSTER MORENO, Jaime

74 Agente/Representante:

ESCAMILLA CONDÉS, Mónica

54 Título: **Procedimiento de elaboración de un licor y producto así obtenido**

57 Resumen:

Proceso de elaboración de un licor y producto así obtenido que consiste en diluir en agua, consecutivamente: azúcar, macerados de limón y naranja, destilado de canela y goma xantana. Esta dilución se mezcla de forma uniforme hasta que la goma xantana se deshace, tras lo cual se añaden consecutivamente ron y caramelo quemado. Finalmente, todos los componentes se batirán durante un tiempo no inferior a los treinta minutos, dejando reposar la mezcla durante un tiempo no inferior a tres horas.

ES 2 534 848 A1

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UN LICOR Y PRODUCTO ASÍ OBTENIDO

5 El objeto de la presente invención es un procedimiento de elaboración de un licor digestivo azucarado basado en un ron y un espesante, de tal forma que se obtenga un licor y que su principal característica es que al utilizarlo en la elaboración del carajillo, se consiguen tres colores distintos, totalmente diferenciados y observables a simple vista, haciéndolo mucho más atractivo al consumidor.

10

Estado de la técnica

En la actualidad no existe en el mercado ningún licor basado en el empleo de ron, y que incorpore un espesante tal como la goma xantana (<http://es.wikipedia.org/wiki/Xantano>). El presente documento, por tanto, presenta un licor novedoso, ya que no existe en el mercado un licor con un sabor y aroma muy diferente y característico, que le hace ser muy novedoso a los licores que se comercializan.

Este licor tiene una mezcla de sabores y texturas que aporta al paladar diversas sensaciones, todo debido a la mezcla de sus ingredientes, al proceso de su elaboración, así como una de las características principales para conseguir la textura y el sabor tan diferente a los existentes en el mercado.

Descripción de la invención

25

De acuerdo con el enunciado de la presente memoria descriptiva, en un primer aspecto de la invención, el procedimiento de elaboración de un licor de acuerdo con la presente invención comprende las etapas de:

- 30 a) Diluir en agua: azúcar, macerado de limón o lima, macerado de naranja o mandarina, destilado de canela y un espesante;
- b) Mezclar uniformemente la dilución de la etapa a) hasta que el espesante está totalmente diluido;
- c) Añadir ron y caramelo quemado a la mezcla diluida de la etapa b)
- 35 d) Batir la mezcla de la etapa c) hasta que ésta presente una textura uniforme; y

e) Dejar reposar la mezcla batida en la etapa d).

Por otro lado, en un segundo aspecto de la invención, el licor obtenido mediante el procedimiento indicado comprende azúcar, macerado de limón, macerado de naranja,
5 destilado de canela, espesante, ron y caramelo quemado.

Gracias al proceso descrito, una vez que el licor se mezcla con café, se obtiene una bebida en la que se distinguen perfectamente tres capas diferenciadas, donde se aprecia licor en la parte inferior, café en la parte central y crema en la parte superior, siendo dichas capas
10 observables a simple vista, lo que configura un efecto atractivo para el consumo muy diferente de los licores tradicionales basados en café.

De no utilizar el espesante indicado, este efecto no se podría conseguir a menos que se utilizara una mayor cantidad de azúcar, lo que daría un sabor demasiado dulzón a la bebida.
15

Este tipo de bebida, es de especial utilidad, a la hora de realizar el popular "carajillo quemado", donde gracias a la bebida aquí preconizada, ya no hará falta "quemar" la bebida, minimizando los riesgos y también los costes de conseguir correctamente, dicha popular bebida puesto que la cantidad de licor y graduación utilizada sería inferior a la que
20 normalmente se utiliza para su preparación.

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los
25 siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que restrinjan la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

30 **Exposición de un modo detallado de realización de la invención**

El proceso de elaboración de un licor objeto de la presente invención consiste en diluir en agua, consecutivamente: azúcar, macerados de limón y naranja, destilado de canela y goma xantana. Esta dilución se mezcla de forma uniforme hasta que la goma xantana se deshace,
35 tras lo cual se añaden consecutivamente ron y caramelo quemado. Finalmente, todos los

componentes se batirán durante un tiempo no inferior a los treinta minutos, dejando reposar la mezcla durante un tiempo no inferior a tres horas.

Un litro de licor obtenido mediante el procedimiento descrito comprende, aproximadamente:

5

- Azúcar 0.150 kg a 0.350 kg
- Ron 0.200 l. a 0.500 l.
- Macerado de naranja o mandarina 0.020 l a 0.060 l
- Macerado de limón o lima 0.020 l a 0.060 l

10

- Destilado de canela 0.002 l a 0.015 l
- Caramelo quemado 0.00056 kg a 0.00100 kg
- Agua 0.200 l a 0.300 l
- Goma xantana o espesante similar 0.000100 kg a 0.000375 kg

15

El grado de alcohol estará comprendido entre el 10 % y el 25 % en volumen.

No obstante en una realización preferida, para aproximadamente un litro de licor se tiene que:

20

- 0'350 kg. azúcar blanquilla.
- 0'400 l. ron 37°.
- 0'050 l. macerado de naranja.
- 0'050 l. macerado de limón.
- 0'010 l. destilado de canela.

25

- 0'00056 kg. caramelo quemado.
- 0'255 l. agua.
- 0'000375 kg. goma xantana.

Con lo que se obtiene un licor de aproximadamente 15% de alcohol en volumen.

30

REIVINDICACIONES

1 – Procedimiento de elaboración de un licor que comprende las etapas de:

5 a) Diluir en agua: azúcar, macerado de limón o lima, macerado de naranja o mandarina, destilado de canela y un espesante;

b) Mezclar uniformemente la dilución de la etapa a) hasta que el espesante está totalmente diluido;

c) Añadir ron y caramelo quemado a la mezcla diluida de la etapa b)

d) Batir la mezcla de la etapa c) hasta que ésta presente una textura uniforme; y

10 e) Dejar reposar la mezcla batida en la etapa d).

2 – El procedimiento de la reivindicación 1 donde la etapa d) de batir la mezcla se realiza durante un periodo no inferior a treinta minutos.

15 3 – El procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-2 donde se deja reposar la mezcla batida de la etapa e) durante un tiempo no inferior a tres horas.

4 – El procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3 donde el espesante es goma xantana.

20

5 – Licor obtenido mediante el procedimiento de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1-4 y que comprende azúcar, macerado de limón, macerado de naranja, destilado de canela, goma xantana, ron y caramelo quemado.

25 6 – Licor de acuerdo con la reivindicación 4 donde para cada litro de licor comprende:

- Azúcar 0.150 kg a 0.350 kg

- Ron 0.200 l. a 0.500 l.

- Macerado de naranja o mandarina 0.020 l a 0.060 l

- Macerado de limón o lima 0.020 l a 0.060 l

30 - Destilado de canela 0.002 l a 0.015 l

- Caramelo quemado 0.00056 kg a 0.00100 kg

- Agua 0.200 l a 0.300 l

- Espesante 0.000100 kg a 0.000375 kg;

de tal forma que el grado de alcohol estará comprendido entre el 10 % y el 25 % en
35 volumen.

7 – El licor de acuerdo con la reivindicación 6 que comprende:

- 0'350 kg. azúcar blanquilla.

- 0'400 l. ron 37°.

5 - 0'050 l. macerado de naranja.

- 0'050 l. macerado de limón.

- 0'010 l. destilado de canela.

- 0'00056 kg. caramelo quemado.

- 0'255 l. agua y

10 - 0'000375 kg de goma xantana como espesante;

todo ello de tal forma que el grado de alcohol es del 15% en volumen.



- ②① N.º solicitud: 201301026
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 28.10.2013
 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
A	ES 2298069 A1 (ROBERT BARTRES ALEX) 01.05.2008, todo el documento.	1-7
A	DE 19729030 C1 (TAYLOR ALFRED) 02.07.1998, todo el documento.	1-7
A	ES 2327809 A1 (MALECOM MOJITO S L) 03.11.2009, todo el documento.	1-7
A	ES 2310481 A1 (ROBERT BARTRES ALEX) 01.01.2009, todo el documento.	1-7
A	US 2007128317 A1 (HELFEND JODY) 07.06.2007, todo el documento.	1-7
A	FR 2603046 A1 (MARSOLLE BERNARD) 26.02.1988, todo el documento.	1-7

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:

<p>Fecha de realización del informe 10.02.2015</p>	<p>Examinador A. Maquedano Herrero</p>	<p>Página 1/4</p>
---	---	------------------------------

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.

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 10.02.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-7	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-7	SI
	Reivindicaciones	NO

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

Base de la Opinión.-

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

1. Documentos considerados.-

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

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	ES 2298069 A1 (ROBERT BARTRES ALEX)	01.05.2008
D02	DE 19729030 C1 (TAYLOR ALFRED)	02.07.1998
D03	ES 2327809 A1 (MALECOM MOJITO S L)	03.11.2009
D04	ES 2310481 A1 (ROBERT BARTRES ALEX)	01.01.2009
D05	US 2007128317 A1 (HELFEND JODY)	07.06.2007
D06	FR 2603046 A1 (MARSOLLE BERNARD)	26.02.1988

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 solicitud reivindica un procedimiento de elaboración de un licor a base de ron. Comprende diluir en agua azúcar, macerado de limón o lima, macerado de naranja o mandarina, destilado de canela y un espesante (goma xantana); mezclar uniformemente; añadir ron y caramelo; batir y dejar en reposo la mezcla.

La solicitud reivindica, asimismo, el producto obtenido mediante este procedimiento.

D01-D06 representan el estado de la técnica anterior.

D01-D04 se refieren a combinados alcohólicos a base de ron en los que éste se mezcla con extractos vegetales, principalmente cítricos.

D05 describe la elaboración de un cocktail congelado en el que se combina ron o tequila con goma xantana para obtener la consistencia y textura deseadas.

D06 reivindica un procedimiento para obtener ponche seco. Para ello se combina ron con zumos de cítricos, azúcar, etc. y una sustancia gelificante, como la pectina de manzana. Una vez conseguida la consistencia de gel del producto, éste se seca y almacena. Posteriormente, cuando se quiera preparar ponche, bastará con disolver el extracto seco de ponche en una cantidad determinada de ron líquido.

No se ha encontrado ningún documento que anticipe la invención o que para un experto en la materia lleve de forma obvia al objeto de la invención reivindicado en esta solicitud, tanto para el producto (reiv. 7), como para el procedimiento llevado a cabo para su obtención (reiv. 1-6)

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-7 de la solicitud cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986 y de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.