

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 536 828**

21 Número de solicitud: 201331731

51 Int. Cl.:

C12G 3/06 (2006.01)

C12G 3/04 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

28.11.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.05.2015

71 Solicitantes:

TORA MARGALEF, Xavier (100.0%)

C/ Pelayo 5

43748 Ginestar (Tarragona) ES

72 Inventor/es:

TORA MARGALEF, Xavier

74 Agente/Representante:

ALMAZAN PELEATO , Rosa Mª

54 Título: **Procedimiento para la elaboración de un licor de cerveza**

57 Resumen:

Procedimiento para la elaboración de un licor de cerveza.

El procedimiento consiste en mezclar un 56% de cerveza genérica o artesanal con un 17% de alcohol, un 12% de agua previamente hervida y un 15% de azúcar, en donde la cerveza tendrá una temperatura comprendida entre 6° y 10° C, realizándose primeramente la mezcla de azúcar con agua previamente hervida y después la mezcla con el alcohol y con la cerveza. La mezcla obtenida se embotella con cierre mecánico, dejándolo reposar durante unos 20 días y a una temperatura comprendida entre 15° y 20° C, obteniendo un licor de cerveza con aproximadamente 23° de alcohol y con gusto dulce al principio y a alcohol al final.

ES 2 536 828 A1

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN LICOR DE CERVEZA

5

OBJETO DE LA INVENCION

10

La presente invención se refiere a un proceso de elaboración de un licor de cerveza, en donde la cerveza a partir de la cual se parte para la obtención del licor debe ser una cerveza artesanal o genérica.

15

El objeto de la invención es conseguir un licor de cerveza con unas características y olor, sabor y grado alcohólico, óptimos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

No se conoce ningún procedimiento basado en los mismos principios que el objeto de la presente solicitud de patente de invención para conseguir licor de cerveza.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

25

El procedimiento de la invención consiste en mezclar cerveza, preferentemente artesanal o genérica con alcohol agua y azúcar, en una proporción del 56% de cerveza, el 17% de alcohol, el 12% de agua y el 15% de azúcar.

30

Las condiciones de los componentes o ingredientes anteriormente referidos será la siguiente:

El agua será brevemente hervida y mezclada con el azúcar para después mezclarlo con alcohol y con la cerveza, con la especial particularidad de que esta (cerveza) deberá estar a

5 una temperatura comprendida entre 6° y 10° C, de manera que la mezcla en las condiciones anteriormente referidas se embotella y se deja reposar durante unos veinte días a una temperatura comprendida entre 15° a 20° C, obteniéndose así un licor de cerveza con aproximadamente 23° de alcohol, y con un gusto dulce al principio, que recuerda a la cerveza artesanal mientras que al final tendrá un retrogusto a alcohol, siendo el olor aquel que recuerda al de la cerveza.

EJEMPLO DE REALIZACIÓN PRACTICA

10

Se mezclaron 56 cm³ de cerveza genérica, a una temperatura entre 6° y 10° C, con 17 cm³ de alcohol y 12 cm³ de agua hervida, previamente mezclada con azúcar antes de mezclarse con el alcohol y la cerveza.

15

Como resultado se obtuvieron 100 cm³ de producto que se embotellara en una botella con cierre mecánico y se mantuvo en reposo durante 20 días en un ambiente cuya temperatura estuvo comprendida entre 15° C y 20° C, de manera que al final de ese periodo de tiempo se probó el producto y resultó ser un licor de cerveza con un gusto y un grado alcohólico agradables y óptimos para consumo.

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Procedimiento de elaboración de un licor de cerveza, caracterizado porque consiste en mezclar cerveza, alcohol, agua hervida y azúcar, en un porcentaje del orden del 56% de cerveza, del 17% de alcohol, del 12% de agua hervida y del 15% de azúcar, siendo dicha mezcla embotellada y mantenida en reposo durante al menos unos 20 días.
- 10 2.- Procedimiento de elaboración de un licor de cerveza, según reivindicación 1ª, caracterizado porque la cerveza utilizada en la mezcla es una cerveza genérica o artesanal y su temperatura a la hora de mezclarse con los demás ingredientes está comprendida entre los 6º y 10º C.
- 15 3.- Procedimiento de elaboración de un licor de cerveza, según reivindicaciones anteriores caracterizado por que en primer lugar se lleva a cabo la mezcla del azúcar con el agua previamente hervida, mezclándose seguidamente con el alcohol y la cerveza.
- 20 4.- Procedimiento de elaboración de un licor de cerveza, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el producto elaborado es un licor de cerveza que tiene aproximadamente 23º de alcohol, con gusto dulce al principio y retrogusto a alcohol al final con olor que recuerda al de la cerveza.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA

- ②① N.º solicitud: 201331731
②② Fecha de presentación de la solicitud: 28.11.2013
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G3/06** (2006.01)
C12G3/04 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Licor de cerveza. En: Licores caseros desde la Tablada-Taringa! 28.02.2011. Recuperado de Internet. [en línea] [recuperado el 30.06.2014] < http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/4031333/Licores-Caseros-desde-La-Tablada.html >	1-4
X	GB 1506220 A (WAJDA A) 05.04.1978, todo el documento.	1,4
X	DE 3330276 A1 (SCHIMMEL RONALD et al.) 28.06.1984, todo el documento.	1,4
X	DE 19542259 A1 (GMEINER ROBERT) 15.05.1997, todo el documento.	1,4

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
01.07.2014

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, BD-TXTE

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 01.07.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-4	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	Licor de cerveza. En: Licores caseros desde la Tablada	2011
D02	GB 1506220 A (WAJDA A)	05.04.1978
D03	DE 3330276 A1 (SCHIMMEL RONALD et al.)	28.06.1984
D04	DE 19542259 A1 (GMEINER ROBERT)	15.05.1997

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, a un procedimiento para elaborar un licor de cerveza que consiste en mezclar un 56% de cerveza, un 17% de alcohol, un 12% de agua hervida y un 15% de azúcar, embotellar y mantener en reposo durante 20 días.

Las reivindicaciones 2 a 4 mencionan detalles del procedimiento.

Todos los documentos citados en el estado de la técnica se refieren a procedimientos para elaborar licores de cerveza. Los ingredientes esenciales utilizados en todos ellos son la cerveza, el alcohol o una bebida alcohólica y el azúcar u otro edulcorante. Además, algunos de estos licores pueden contener saborizantes (vainilla, canela, etc.). En cuanto a los procedimientos de elaboración, consisten básicamente en la mezcla de los ingredientes, el embotellado y el reposo.

Tanto las proporciones entre los ingredientes utilizados como el tiempo de reposo varía de unos documentos a otros, obteniéndose según el procedimiento utilizado licores de más o menos graduación alcohólica, más o menos dulces y con más o menos sabor.

En ningún documento se describe exactamente las mismas proporciones de ingredientes ni el mismo tiempo de reposo que los que se mencionan en la reivindicación 1 y, por tanto, dicha reivindicación y las reivindicaciones dependientes cumplen el requisito de novedad.

Sin embargo, tanto las proporciones utilizadas en la reivindicación 1 como el tiempo de reposo están dentro de los márgenes habitualmente utilizados en la elaboración de licores de cerveza. Además, la selección de esas proporciones concretas y de ese tiempo de reposo no parece obedecer a razones técnicas sino más bien al gusto del que va a consumir la bebida y sería una de tantas alternativas que un experto en la materia podría utilizar para elaborar cualquiera de los licores citados en el informe.

Por tanto, se considera la reivindicación 1 carece de actividad inventiva.

La reivindicación dependiente 2 detalla que cuando se mezclan los ingredientes, la cerveza debe estar a temperatura de entre 6 y 10°C y que primero se lleva cabo la mezcla de agua hervida y el azúcar y luego la del alcohol y cerveza.

En los documentos D2 a D4, el azúcar se mezcla con la cerveza en caliente. Calentar la cerveza puede tener sus efectos en el producto final ya que el calor produce la eliminación del CO₂ y del amargor (ver documento D2). Sin embargo, en el documento D1, al igual que en la reivindicación 2 de la solicitud, la cerveza no se calienta en ningún momento. En ausencia, de un efecto técnico asociado a la temperatura concreta de 6 a 10°C que se reivindica en la solicitud, se considera que esta temperatura es una selección arbitraria de la que se utilizarían para llevar a cabo el procedimiento del documento D1 y, por tanto, este documento afecta a la actividad inventiva de la reivindicación 2.

Las reivindicaciones dependientes 3 y 4 no tienen características que en combinación de las que dependen les otorguen actividad inventiva. La reivindicación 3 se refiere a la disolución del azúcar en agua hervida previo a su mezcla con la cerveza fría que es una práctica ampliamente conocida en cocina para llevar a cabo la disolución del azúcar que va a formar parte de una bebida. En cuanto a la reivindicación 4 no aporta ninguna característica técnica al procedimiento refiriéndose a características no técnicas de la bebida obtenida (de gusto, olor, etc.)

Por tanto, las reivindicaciones 3 y 4 no cumplen el requisito de actividad inventiva.