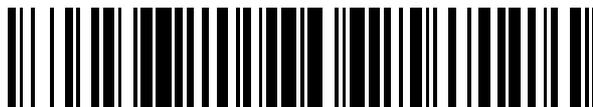


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 599 964**

21 Número de solicitud: 201500589

51 Int. Cl.:

C12G 3/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

05.08.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

06.02.2017

71 Solicitantes:

**MÉNDEZ ROJO, Juan Luis (33.3%)
C/ Ramón y Cajal nº 5-1º
27500 Chantada (Lugo) ES;
TORRES CANNAS, Juan Avelino (33.3%) y
ALBELA ALBELA, José (33.3%)**

72 Inventor/es:

LOZANO ROMERO, José Ignacio

74 Agente/Representante:

JIMÉNEZ DÍAZ, Rafael Celestino

54 Título: **Procedimiento mejorado para la elaboración de una bebida alcohólica y producto obtenido**

57 Resumen:

Adición a la solicitud de patente P201431180, "procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica y producto obtenido".

La presente invención se refiere a un procedimiento para la elaboración de una bebida de tipo ginebra que, entre sus ingredientes, incorpora un destilado vínico, así como una relación variable de componentes botánicos macerados. El procedimiento proporciona un producto con unas características innovadoras frente a los productos ya existentes, y se basa preferentemente en la realización de las siguientes etapas: se disuelven los componentes botánicos en el destilado vínico; se realiza una maceración de los componentes botánicos disueltos en el destilado vínico; se rectifica el alcohol macerado; se le añade al alcohol rectificado la ginebra granel el aroma de enebro y el alcohol de origen etílico; y se añade agua a la mezcla, para ajustar el grado alcohólico. La bebida obtenida proporciona, así, una alternativa a la ginebra basada en destilados de cereal.

ES 2 599 964 A1

DESCRIPCIÓN

ADICIÓN A LA SOLICITUD DE PATENTE P201431180, "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA Y PRODUCTO OBTENIDO"

5

CAMPO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica, enmarcándose por tanto dentro del sector alimentario. Más concretamente, la
10 invención se refiere a un procedimiento para la elaboración de una bebida de tipo ginebra (también denominada como "gin") que, entre sus ingredientes, incorpora un destilado vínico así como una relación variable de componentes botánicos, y que proporciona un producto final con unas características diferentes a las bebidas existentes en el mercado.

15 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Dentro del ámbito industrial relacionado con la producción de bebidas de ginebra, es conocida la existencia de diversos procedimientos de elaboración y de productos derivados de los mismos, donde todos ellos comprenden, mayoritariamente, un destilado
20 de cereal al que se añaden diferentes componentes botánicos (principalmente enebro) que le dan su fragancia y aroma característico. No obstante, no son conocidos los procedimientos donde dicha bebida de ginebra se realice a partir de destilados vínicos en los que, posteriormente, se hace macerar una selección de componentes botánicos, tal y como reivindica la presente invención.

25

El uso de un destilado vínico según la presente invención permite así, en el ámbito de la producción de bebidas de ginebra, obtener un sabor y características constitutivas innovadoras a dichas bebidas, tanto en su proceso de elaboración como en el producto final obtenido.

30

DESCRIPCIÓN BREVE DE LA INVENCION

Un objeto de la presente invención es, pues, la obtención de nuevos procedimientos de elaboración de bebidas de ginebra, que proporcionen una alternativa a los destilados de
35 cereal, y que sean capaces de dotar al producto final de un sabor característico e innovador frente a los productos de bebida de ginebra conocidos del estado de la técnica.

Dicho objeto se realiza, preferentemente, mediante un procedimiento de elaboración de una bebida alcohólica de ginebra, que comprende la utilización de los siguientes ingredientes:

- Destilado vínico.
- 5 - Uno o más componentes botánicos.
- Ginebra granel.
- Aroma de enebro.
- Alcohol etílico.
- Agua desmineralizada.

10

Ventajosamente, el procedimiento de la invención comprende la realización de las siguientes etapas:

- Se disuelven los componentes botánicos en el destilado vínico.
- Se realiza una maceración de los componentes botánicos disueltos en el destilado
- 15 vínico.
- Se rectifica el alcohol macerado obtenido en el paso anterior.
- Se le añade al alcohol rectificado la ginebra granel, el aroma de enebro y el alcohol etílico.
- Se añade agua a la mezcla anterior, para ajustar el grado alcohólico de la bebida
- 20 final.

En una realización preferente de la invención, los componentes botánicos se seleccionan de entre los siguientes: hojas de laurel, hojas de eucalipto, hojas de salvia, bayas de enebro, salicornia, raíz de jengibre, hibisco, té negro Ceylán, quina, menta piperita, hierba

25 luisa y/o cardamomo.

En otra realización preferente de la invención, la ginebra granel es ginebra de tipo London o *dry gin*, destilada sin edulcorantes ni colorantes.

30 En otra realización preferente de la invención, la rectificación del alcohol macerado se realiza en una columna desmetalizadora.

En otra realización preferente de la invención, el aroma de enebro es aroma con denominación AM2537.

35

En otra realización preferente de la invención, el alcohol etílico es alcohol de origen

agrícola.

En otra realización preferente de la invención, el destilado vínico se obtiene a partir de destilación al baño maría de vino.

5

En otra realización preferente de la invención, el ajuste del grado alcohólico se realiza hasta obtener una concentración de 40% en volumen.

10 En otra realización preferente de la invención, destilado vínico se obtiene a partir de una variedad de uva de la ribera del río Ulla (Galicia, España).

En otra realización preferente de la invención, la maceración del destilado vínico y los componentes botánicos se realiza durante un tiempo de 2-3 semanas.

15 En otra realización preferente de la invención, para 1000 litros de bebida, se incorporan los siguientes ingredientes y cantidades:

- 25 litros de destilado vínico;
- 53,7 litros de alcohol etílico;
- 10 litros de aroma de enebro;
- 20 - 340 litros de ginebra granel;
- 571, 3 litros de agua desmineralizada.

En otra realización preferente de la invención, para 25 litros de destilado vínico, la etapa de maceración se realiza con los siguientes componentes botánicos y cantidades:

- 25 - 0,145 Kg de hojas de laurel;
- 0,03 Kg de hojas de eucalipto;
- 0,022 Kg de hojas de salvia;
- 0,25 Kg de bayas de enebro;
- 0,02 Kg de salicornia;
- 30 - 0,04 Kg de raíz de jengibre;
- 0,035 Kg de hibisco;
- 0,02 Kg de té negro de Ceylán;
- 0,005 kg de quina;
- 0,025 Kg de menta piperita;
- 35 - 0,025 Kg de hierba luisa;
- 0,018 Kg de cardamomo.

Otro objeto de la invención se refiere a una bebida alcohólica de ginebra obtenida directamente a partir de un procedimiento según cualquiera de las realizaciones descritas en el presente documento.

5 DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

Según lo descrito en párrafos precedentes, el procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica de la presente invención, y el producto obtenido según dicho procedimiento, se basan preferentemente en la obtención de una bebida de tipo ginebra con un 40% de concentración en volumen de graduación alcohólica. En una realización preferente de dicha invención, la bebida comprende los ingredientes y los pasos que se describen a continuación.

Como ingrediente principal a utilizar para la elaboración de la bebida, la presente invención comprende, preferentemente, el uso de un destilado vínico macerado y/o redestilado. Dicho destilado vínico puede realizarse a partir de cualquier variedad de uva. No obstante, en una realización preferente de la invención, dicho destilado se obtiene a partir de una variedad de vino de la ribera del río Ulla (Galicia, España).

Asimismo, el procedimiento de la invención comprende la utilización de uno o más componentes botánicos como ingredientes de preparación de la bebida, pudiendo ser dichos componentes uno o más de los siguientes: hojas de laurel, hojas de eucalipto, hojas de salvia, bayas de enebro, salicornia, raíz de jengibre, hibisco, té negro Ceylán, quina, menta piperita, hierba luisa y/o cardamomo. Adicionalmente, el procedimiento de la invención comprende opcionalmente el uso de aroma de enebro, por ejemplo aroma de enebro con denominación AM2537.

La presente invención comprende también el uso de ginebra granel, preferentemente ginebra de tipo *London* o *dry gin* (consistente en un tipo de ginebra destilado sin edulcorantes ni colorantes), así como, adicionalmente, alcohol etílico (preferentemente alcohol de origen agrícola) y agua (preferentemente, agua desmineralizada).

En una realización preferente de la invención, para obtener 1000 litros de producto final, los ingredientes anteriormente mencionados se incorporan en las siguientes cantidades específicas:

Ingredientes producto	Litros	% Volumen	Grados
Destilado vínico	25	2,50%	65
Alcohol de origen agrícola	53,7	5,37%	96,3
Aroma de enebro - AM2537	10	1,00%	88
Ginebra "London dry gin" granel	340	34,00%	95,1
Agua desmineralizada	571,3	57,13%	0

En cuanto al proceso de elaboración, para la realización preferente basada en los ingredientes de la tabla anterior, éste comprende los siguientes pasos:

5

- Inicialmente se parte del destilado vínico, obtenido preferentemente mediante destilación al baño maría del vino.

- A continuación, en el alcohol obtenido de la primera destilación del vino, se realiza la maceración de los componentes botánicos según la siguiente formulación:

10

Componente	Kg	% Peso
Hojas de laurel	0,145	22,83%
Hojas de eucalipto	0,03	4,72%
Hojas de salvia	0,022	3,46%
Bayas de enebro	0,25	39,37%
Salicornia	0,02	3,15%
Raíz de jengibre	0,04	6,30%
Hibisco	0,035	5,51%
Té negro Ceylán	0,02	3,15%
Quina	0,005	0,79%
Menta piperita	0,025	3,94%
Hierba luisa	0,025	3,94%
Cardamomo	0,018	2,83%

- Todos los componentes botánicos se maceran conjuntamente, preferentemente disueltos en aproximadamente 25 litros del destilado vínico durante un tiempo de entre 2-3 semanas.

15

- A continuación, el líquido obtenido en esta maceración se rectifica en una columna desmetalizadora, con el objetivo de obtener un producto más limpio y puro.

- Al líquido macerado y redestilado obtenido en el paso anterior se le añade la ginebra tipo London, el aroma de enebro y el alcohol de origen agrícola.

- Finalmente, se añade el agua para ajustar el grado alcohólico a 40% de concentración en volumen.

5

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose 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 se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

10

REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento de elaboración de una bebida alcohólica de ginebra, **caracterizado por que** comprende la utilización de los siguientes ingredientes:

- 5 - destilado vínico;
 - uno o más componentes botánicos;
 - ginebra granel;
 - aroma de enebro;
 - alcohol etílico;
- 10 - agua desmineralizada;

y donde dicho procedimiento comprende la realización de las siguientes etapas:

- se disuelven los componentes botánicos en el destilado vínico;
 - se realiza una maceración de los componentes botánicos disueltos en el destilado vínico;
- 15 - se rectifica el alcohol macerado obtenido en el paso anterior;
 - se le añade al alcohol rectificado la ginebra granel, el aroma de enebro y el alcohol etílico; y
 - se añade agua a la mezcla anterior para ajustar el grado alcohólico.

20 2.- Procedimiento según la reivindicación anterior, donde los componentes botánicos se seleccionan de entre los siguientes: hojas de laurel, hojas de eucalipto, hojas de salvia, bayas de enebro, salicornia, raíz de jengibre, hibisco, té negro Ceylán, quina, menta piperita, hierba luisa y/o cardamomo.

25 3.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la ginebra granel es ginebra de tipo London o *dry gin*, destilada sin edulcorantes ni colorantes.

30 4.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la rectificación del alcohol macerado se realiza en una columna desmetalizadora.

 5.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde el aroma de enebro es aroma con denominación AM2537.

35 6.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde el alcohol etílico es alcohol de origen agrícola.

7.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde el destilado vínico se obtiene a partir de destilación al baño maría de vino.

5 8.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde el ajuste del grado alcohólico se realiza hasta obtener una concentración de 40% en volumen.

10 9.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde el destilado vínico se obtiene a partir de una variedad de uva de la ribera del Ulla.

10 10.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la maceración del destilado vínico y los componentes botánicos se realiza durante un tiempo de 2-3 semanas.

15 11.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores donde, para 1000 litros de bebida, se incorporan los siguientes ingredientes y cantidades:

- 25 litros de destilado vínico;
- 53,7 litros de alcohol etílico;
- 10 litros de aroma de enebro;
- 20 - 340 litros de ginebra granel;
- 571, 3 litros de agua desmineralizada.

25 12.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores donde, para 25 litros de destilado vínico, la etapa de maceración se realiza con los siguientes componentes botánicos y cantidades:

- 0,145 Kg de hojas de laurel;
- 0,03 Kg de hojas de eucalipto;
- 0,022 Kg de hojas de salvia;
- 0,25 Kg de bayas de enebro;
- 30 - 0,02 Kg de salicornia;
- 0,04 Kg de raíz de jengibre;
- 0,035 Kg de hibisco;
- 0,02 Kg de té negro de Ceylán;
- 0,005 kg de quina;
- 35 - 0,025 Kg de menta piperita;
- 0,025 Kg de hierba luisa;

- 0,018 Kg de cardamomo.

13.- Bebida alcohólica **caracterizada por que** se obtiene mediante un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores.

5



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②¹ N.º solicitud: 201500589

②² Fecha de presentación de la solicitud: 05.08.2015

③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **C12G3/06** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	GB 2520238 A (LODESTAR ANSTALT) 20.05.2015, página 3; reivindicaciones.	1-13

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 n.º:

Fecha de realización del informe
14.12.2015

Examinador
J. Manso Tomico

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.

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 14.12.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-13	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-13	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	GB 2520238 A (LODESTAR ANSTALT)	20.05.2015

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

El objeto de la presente invención se refiere a un procedimiento de elaboración de ginebra a partir de destilados vínicos en los que, posteriormente, se hace macerar una selección de compuestos botánicos. El uso del destilado vínico proporciona una alternativa a los destilados de cereal, y dota al producto final de un sabor característico frente a los productos de bebida de ginebra conocidos en el estado de la técnica.

La reivindicación 1 caracteriza el procedimiento por comprender las etapas de:

- disolver los componentes botánicos en el destilado vínico;
- realizar una maceración de los componentes botánicos disueltos en el destilado vínico.
- rectificar el alcohol macerado obtenido en el paso anterior;
- añadir al alcohol rectificado la ginebra granel, el aroma de enebro y el alcohol etílico; y
- añadir agua a la mezcla anterior para ajustar el grado alcohólico.

Las reivindicaciones 2-10 añaden detalles de las etapas del procedimiento.

Las reivindicaciones 11-13 divulgan composiciones particulares del aguardiente de ginebra.

D01 se refiere a una bebida alcohólica aromatizada con enebro, con sabor adicional, en el que la bebida es gin, ginebra destilada, o la ginebra denominada Londres ginebra y el sabor adicional se selecciona del trébol u otros aromas adicionales (páginas 2, 3, ejemplos 1, 2).

Ninguno de los documentos del estado de la técnica divulga un procedimiento de obtención de ginebras a partir de destilados vínicos y añadiendo aromatizantes botánicos, por lo que las reivindicaciones 1-13 cumplirían con los requisitos de novedad y actividad inventiva, tal y como se menciona en los arts. 6, 8 de la ley 11/1986.