(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 662 881**

(21) Número de solicitud: 201800027

(51) Int. CI.:

C12G 3/00 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación:

01.02.2018

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

10.04.2018

(71) Solicitantes:

FERNÁNDEZ DELGADO, Marcos (50.0%)
Iglesias Vilarelle nº 8, 6B
36001 Pontevedra ES y
BATISTA DOS SANTOS FLOR, Joao (50.0%)

(72) Inventor/es:

FERNÁNDEZ DELGADO, Marcos y
BATISTA DOS SANTOS FLOR, Joao

(74) Agente/Representante:

HERRERA DÁVILA, Álvaro

(54) Título: **Preparado de agua con sabor a vino**

(57) Resumen:
Preparado de agua con sabor a vino.
Constituido a partir de los siguientes ingredientes en mililitros por litro de producto final: 960 ml de agua carbonatada de baja mineralización y 40 ml de vino de uva macerada.

ES 2 662 881 A1

DESCRIPCIÓN

PREPARADO DE AGUA CON SABOR A VINO

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La presente invención se refiere a un preparado de agua carbonatada con vino tinto de determinadas uvas y vino blanco de determinadas uvas.

El consumo de bebidas alcohólicas está muy extendido y normalizado en la sociedad. En España existe un entorno social tolerante y permisivo con respecto al consumo de alcohol, entre ellos se encuentra el vino.

Es cierto que en pequeñas cantidades y en su justa medida el vino puede producir beneficios para nuestro cuerpo, posee buenas propiedades cardiovasculares, nos desinhibe y nos hace ser más abiertos con los demás etc. No obstante, un consumo no moderado provoca efectos perjudiciales y negativos para nuestro cuerpo y mente, y sus consecuencias pueden ser leves como malestar y mareos o más graves como pérdida de consciencia o falta de concentración y reacción y todo lo que ello conlleva.

Es por ello que la presente invención pretende solucionar problemas para aquellas personas que quieran tener la sensación de beber vino, pero no puedan o no deban tomar alcohol.

No se trata de un vino desalcoholizado sino de un agua carbonatada que mantiene las propiedades del agua mineralizada y, a la vez mantiene las propiedades organolépticas del vino en cuanto a su sabor y aroma y beneficios, si bien con la ventaja de que se trata simplemente de un agua saborizada y por tanto una bebida sin alcohol atendiendo a la legislación española, al tener contenido alcohólico inferior al 1% de su volumen, debiendo consumirse en estado frío (entre 3º y 7º).

por tanto, las ventajas de esta invención son las siguientes:

- Se trata de una bebida refrescante, apta para todos los públicos, pues aunque por su sabor y aroma parezca vino (alcohol), es agua.

- Está compuesta de productos 100% naturales como son el agua mineralizada y el vino proveniente de la fermentación y maceración de las uvas seleccionadas. No se utilizan químicos.

- Es apta para el consumo de personas diabéticas por no contener azúcares.

- Es apta para el consumo en el trabajo al no contener alcohol.

- Es apta para personas que no quieren beber alcohol pero tienen gusto por su sabor y personas que no quieren bebidas azucaradas o altas en calorías (contiene una proporción de 3 kcal/100ml).

- Aúna las propiedades hidratantes del agua y las propiedades organolépticas y beneficiosas del vino (ejemplo polifenoles) sin contener alcohol.

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro del sector de la elaboración de alimentación y bebidas sin alcohol y más concretamente, preparado de agua con sabor a vino.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.

Así el documento ES0165076A1 describe un procedimiento para la fabricación de una bebida refrescante de escasa o ninguna graduación alcohólica a base de vino de uva u otras frutas así como de zumo de uva u otras frutas caracterizado porque el vino o zumo mezclado con azúcar o ácido tártrico y removido fuertemente queda sometido durante 8 a 12 horas al efecto de un medio de clarificación que a la vez da mejor aspecto al producto como por ejemplo clara de huevo, gelatina, tanina, etc. siendo después aclarado todavía mediante desconcentración en una centrífuga y sometido durante 20 a 24 horas aproximadamente a un proceso sedativo que consiste en que se la deja sin tocar no mover para luego ser esterilizado por medio de un filtro apropiado o mediante pasteurización. El compuesto descrito en dicha invención

no parte del agua como principal elemento, como sí lo hace la invención principal.

ES0263110U se refiere a un dispositivo de recipiente susceptible de ser puesto a presión para la preparación de una bebida carbonatada a partir de un líquido a base de agua y un manantial sólido de carbonatación, que comprende: a) un contenedor que tiene en él un orificio que proporciona acceso al contenido del mismo; b) una cubierta para aplicarse y obturar el orificio de dicho contenedor; c) una cesta colocada en el interior de dicho orificio del contenedor para contener una cantidad de un manantial sólido de carbonatación, con lo cual el contenedor puede ser llenado con agua, la cesta puede ser cargada con una cantidad de un manantial sólido de carbonatación, y la cubierta puede ser aplicada, y obturada herméticamente, con respecto al contenedor. Dicha invención se refiere a un dispositivo físico para la obtención de un producto, mientras que la invención principal se centra en la elaboración de un producto en concreto.

ES2578803A1 propone un sistema de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas que comprende un único recipiente presurizable que comprende una abertura obturable; unos medios de control de temperatura; unos medios de separación de sedimentos; unos medios para regular la presión del recipiente; unos medios de entrada de gas; y un mecanismo de dispensación que comprende una línea de salida de la bebida en una superficie exterior del recipiente. De nuevo se describe un sistema de elaboración, distinto además del que parte el preparado de agua objeto de la presente invención.

ES2351018A1 se refiere a un procedimiento y comprende i) preparación de una dispersión que comprende una parte de vino espumoso exento de anhídrido carbónico y una cantidad de goma de xantano; ii) adición de dicha dispersión al resto de vino espumoso, exento o no de anhídrido carbónico, de manera que la cantidad de goma de xantano respecto el total de vino espumoso está comprendida entre 0,1 y 0,6% en peso; y iii) en un recipiente, tipo botella, cerrar herméticamente y dejar reposar durante un tiempo inferior a

2 meses, tiempo en el que se obtendrá dicho producto alimenticio en forma de salsa, denominada salsa de dicho vino espumoso. Se trata de otro procedimiento para obtener además un producto distinto al descrito en la invención principal.

Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada, ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la invención propuesta.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

El preparado de agua sabor a vino objeto de la presente invención se constituye a partir de un preparado de agua carbonatada y según se persiga un producto final con vino tinto o vino blanco, se le añade cierta proporción pretratada de vino tinto de determinadas uvas o vino blanco de determinadas uvas respectivamente.

La proporción en la que aparecen sus componentes en base a la elaboración de un litro de producto es la siguiente:

a) 960 ml de agua carbonatada de baja mineralización y contenido de residuo seco inferior a 90 miligramos/litro a 180º.

b) 40 ml de vino de uva macerada.

En función del tipo de sabor de uva deseado, el añadido de vino de uva de 40 ml será de un tipo u otro, quedando un procedimiento para obtener un litro embotellado del preparado de agua sabor a vino objeto de la presente invención desarrollado en las siguientes etapas:

i.- Se parte de 960 ml de agua carbonatada de baja mineralización y contenido de residuo seco inferior a 90 miligramos/litro a 180º.

ii (tinto).- Se añaden 40 ml de vino de uva tinta, Mencía / garnacha, con 12 meses de maceración previa en barrica de roble americano. El tipo de una tinta puede ser el mencionado u otro: Tempranillo, Merlot, Malbec, Cariñena, Pinot Noir, Monastrell y Carignan, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Sangiovese, Syhah Y Caiño Tinto en la misma proporción.

ii (blanco).- Se añaden 40 ml de vino de uva blanca, Godello, con 2 semanas previa en barrica de roble americano. El tipo de una blanca puede ser el mencionado u otro: Alvariño, Moscatel, Cheninblanc, Gewürztraminer, Malvasía, Palomino, Müller-Thurgau, Pinot, Semillón, Sivaner y Trebbiano, Treixadura, Loureira, Xare-Lo, Parellada, Albillo Y Verdejo en la misma proporción.

iii.- Embotellado del producto.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Una realización preferente de un litro de preparado de agua sabor a vino objeto de la presente invención, así como del procedimiento para su elaboración puede basarse en las siguientes etapas y partes:

i.- Partir de 960 ml de agua carbonatada de baja mineralización y contenido de residuo seco inferior a 90 miligramos/litro a 180º.

ii.- Añadir 40 ml de vino de uva tinta, Mencía / garnacha, con 12 meses de maceración previa en barrica de roble americano.

iii.- Embotellar el producto.

REIVINDICACIONES

1.- Preparado de agua con sabor a vino, que presenta los siguientes ingredientes en relación a un litro de producto:

a) 960 ml de agua carbonatada de baja mineralización y contenido de residuo seco inferior a 90 miligramos/litro a 180º.

b) 40 ml de vino de uva macerada.

2.- Preparado de agua con sabor a vino, según reivindicación 1, caracterizada porque la uva macerada comprende uva tinta del tipo Mencía / garnacha, Tempranillo, Merlot, Malbec, Cariñena, Pinot Noir, Monastrell y Carignan, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Sangiovese, Syhah Y Caiño Tinto, y/o uva blanca del tipo Godello, Alvariño, Moscatel, Cheninblanc, Gewürztraminer, Malvasía, Palomino, Müller-Thurgau, Pinot, Semillón, Sivaner y Trebbiano, Treixadura, Loureira, Xare-Lo, Parellada, Albillo Y Verdejo.

3.- Procedimiento para el preparado de agua con sabor a vino caracterizado porque comprende las siguientes etapas:

i.- Partir de 960 ml de agua carbonatada de baja mineralización y contenido de residuo seco inferior a 90 miligramos/litro a 180º.

ii (tinto).- Añadir 40 ml de vino de uva tinta, Mencía / garnacha, con 12 meses de maceración previa en barrica de roble americano. El tipo de una tinta puede ser el mencionado u otro: Tempranillo, Merlot, Malbec, Cariñena, Pinot Noir, Monastrell y Carignan, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Sangiovese, Syhah Y Caiño Tinto en la misma proporción. Ó:

ii (blanco).- Añadir 40 ml de vino de uva blanca, Godello, con 2 semanas previa en barrica de roble americano. El tipo de una blanca puede ser el mencionado u otro: Alvariño, Moscatel, Cheninblanc, Gewürztraminer, Malvasía, Palomino, Müller-Thurgau, Pinot, Semillón, Sivaner y Trebbiano, Treixadura, Loureira, Xare-Lo, Parellada, Albillo Y Verdejo en la misma proporción.

iii.- Embotellado del producto.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201800027

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 01.02.2018

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** ***C12G3/00*** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) **Documentos citados**	**Reivindicaciones afectadas**
X	HU 9901277 A (NAGYGERGELY) 28/02/2001, Resumen. [online][Recuperado 01/03/2018] Recuperado de Base de datos EPODOC/EPO.	1-3
X	HUT 42799 A (BORSZEKI et al.) 28/08/1987, Resumen. [online][Recuperado 01/03/2018] Recuperado de Base de datos EPODOC/EPO.	1-3
X	Spritzer:un refrescante cóctel para el calor..07/08/2015 [en línea][recuperado el 01/03/2018]. Recuperado de Internet <URL: http:www.circulo8.com/spritzer-refrescante-coctel-calor/>	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	**Examinador**	**Página**
05.03.2018	J. López Nieto	1/2

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