(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 736 013**

(21) Número de solicitud: 201830605

(51) Int. Cl.:

C12G 3/04 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación:

21.06.2018

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

23.12.2019

(71) Solicitantes:

LICORES NATURALES, S.L. (100.0%)
BULEVAR CIUDAD DE VICAR, 786
04738 VICAR (Almería) ES

(72) Inventor/es:

INIESTA GALLARDO, Raimundo

(74) Agente/Representante:

MOLERO SÁNCHEZ, Roberto

(54) Título: **PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE LICOR SIN AZÚCAR Y PRODUCTO OBTENIDO**

(57) Resumen:

Procedimiento para la elaboración de licor sin azúcar y producto obtenido que, comprendiendo las etapas de: pesaje y dosificación de los ingredientes, entre los cuales se incluye, al menos, una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, una o dos partes de stevia, y un ingrediente aromatizante consistente en cualquiera de entre limón, canela o hierbabuena; mezcla de todos los ingredientes que se dejan macerar durante un período de entre 7 a 40 días, dependiendo del ingrediente aromatizante, en lugar fresco, seco y alejado de la luz; y filtrado y reposado durante entre 7 a 10 días más, quedando luego listo para embotellar, permite obtener licor de limón sin azúcar, licor de canela sin azúcar o licor de hierbabuena sin azúcar.

ES 2 736 013 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para la elaboración de licor sin azúcar y producto obtenido.

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para la elaboración de licor sin azúcar y al producto obtenido, que supone una novedad en el estado actual de la técnica.

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un procedimiento para la elaboración de licor sin azúcar, para lo cual, además de alcohol y agua, se incorporan como ingredientes la stevia y un ingrediente aromatizante consistente en cualquiera de entre limón, canela o hierbabuena, con lo cual se obtiene un producto consistente en licor de limón sin azúcar, licor de canela sin azúcar o licor de hierbabuena sin azúcar.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la elaboración de bebidas alcohólicas, centrándose particularmente en el ámbito de los licores.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Como es sabido, un licor es una bebida alcohólica destilada generalmente dulce, y a menudo con sabor a frutas, hierbas, o especias, o incluso a veces con sabor a crema. En cualquier caso, la mayoría de los licores más comunes, independientemente de su modo de preparación, por ejemplo por infusión de ciertas maderas, frutas, o flores, en agua o alcohol, aguardiente, alcohol etílico, incluyen como añadido el azúcar.

Pues bien, el objetivo de la presente invención es proporcionar un nuevo procedimiento de elaboración de licores que evite la incorporación de azúcar, permitiendo con ello que pueda resultar apto para personas que no quieren o no pueden tomar azúcar.

Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos

por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro procedimiento que presente unas características iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El procedimiento para la elaboración de licor sin azúcar que la invención propone se configura, pues, como una novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

En concreto, dicho procedimiento comprende, esencialmente, las siguientes etapas:

- Pesaje y dosificación de los ingredientes, entre los cuales se incluye, al menos, una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, y una o dos partes de stevia, estando el resto constituido por un ingrediente aromatizante consistente en cualquiera de entre limón, canela o hierbabuena.

- Una vez dosificados los ingredientes, se mezclan todos y se dejan macerar durante un período de entre 7 a 40 días, dependiendo del ingrediente aromatizante, en lugar fresco, seco y alejado de la luz.

- Posteriormente, se filtra la mezcla y se deja reposar durante un período de entre 7 a 10 días más, quedando luego listo para embotellar.

Más concretamente, cuando el licor a elaborar incluye como ingrediente aromatizante el limón, con lo que se obtiene un licor de limón sin azúcar, el procedimiento contempla lo siguiente:

- Pesaje y dosificación de los ingredientes, consistentes en una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, y una parte de stevia, media parte de zumo de limón y dos kilos de limones enteros por litro resultante de la mezcla anterior.

- Una vez dosificados los ingredientes, se mezclan todos, sumergiendo los limones enteros en la mezcla líquida del resto de ingredientes y se dejan macerar durante un período de 7 días en lugar fresco, seco y alejado de la luz.

- Posteriormente, se filtra la mezcla y se deja reposar durante un período de 7 días más, quedando luego listo para embotellar.

Cuando el licor a elaborar es licor de canela sin azúcar, y que por tanto incluye como ingrediente aromatizante canela, el procedimiento contempla lo siguiente:

- Pesaje y dosificación de los ingredientes, consistentes en una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, dos partes de stevia, y 60 gramos de canela en polvo por litro resultante de la mezcal anterior.

- Una vez dosificados los ingredientes, se mezclan todos y se dejan macerar durante un período de 20 días en lugar fresco, seco y alejado de la luz.

- Posteriormente, se filtra la mezcla y se deja reposar durante un período de 10 días más, quedando luego listo para embotellar.

Y cuando el licor a elaborar es licor de hierbabuena sin azúcar, porque incluye como ingrediente aromatizante hierbabuena, el procedimiento contempla lo siguiente:

- Pesaje y dosificación de los ingredientes, consistentes en una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, dos partes de stevia, y 80 gramos de hoja de planta de hierbabuena por litro resultante de la mezcla anterior.

- Una vez dosificados los ingredientes, se mezclan todos y se dejan macerar durante un período de 40 días en lugar fresco, seco y alejado de la luz.

- Posteriormente, se filtra la mezcla y se deja reposar durante un período de 10 días más, quedando luego listo para embotellar.

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.

REIVINDICACIONES

1.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE LICOR SIN AZÚCAR que, comprendiendo como ingredientes el alcohol y el agua, está **caracterizado** por comprender las siguientes etapas:

- pesaje y dosificación de los ingredientes, entre los cuales se incluye, al menos, una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, una o dos partes de stevia, y un ingrediente aromatizante consistente en cualquiera de entre limón, canela o hierbabuena;

- se mezclan todos los ingredientes y se dejan macerar durante un período de entre 7 a 40 días, dependiendo del ingrediente aromatizante, en lugar fresco, seco y alejado de la luz,

- se filtra la mezcla y se deja reposar durante un período de entre 7 a 10 días más, quedando luego listo para embotellar.

2.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE LICOR SIN AZÚCAR, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque cuando el ingrediente aromatizante es limón el procedimiento contempla lo siguiente:

- pesaje y dosificación de los ingredientes, consistentes en una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, y una parte de stevia, media parte de zumo de limón y dos kilos de limones enteros por litro resultante de la mezcla anterior;

- se mezclan todos los ingredientes, sumergiendo los limones enteros en la mezcla líquida del resto de ingredientes y se dejan macerar durante un período de 7 días en lugar fresco, seco y alejado de la luz;

- se filtra la mezcla y se deja reposar durante un período de 7 días más, quedando luego listo para embotellar;

3.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE LICOR SIN AZÚCAR, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque cuando el ingrediente aromatizante es canela el procedimiento contempla lo siguiente:

- pesaje y dosificación de los ingredientes, consistentes en una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, dos partes de stevia, y 60 gramos de canela en polvo por litro resultante de la mezcal anterior;

- se mezclan todos los ingredientes y se dejan macerar durante un período de 20 días en lugar fresco, seco y alejado de la luz;

- se filtra la mezcla y se deja reposar durante un período de 10 días más, quedando luego listo para embotellar.

4.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE LICOR SIN AZÚCAR, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque cuando el ingrediente aromatizante es hierbabuena el procedimiento contempla lo siguiente:

- pesaje y dosificación de los ingredientes, consistentes en una parte de alcohol de 96,3º, cuatro partes de agua, dos partes de stevia, y 80 gramos de hoja de planta de hierbabuena por litro resultante de la mezcla anterior;

- se mezclan todos los ingredientes y se dejan macerar durante un período de 40 días en lugar fresco, seco y alejado de la luz;

- se filtra la mezcla y se deja reposar durante un período de 10 días más, quedando luego listo para embotellar.

5.- PRODUCTO OBTENIDO mediante un procedimiento para la elaboración de licor sin azúcar como el descrito en las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizado** por consistir en un licor de limón sin azúcar.

6.- PRODUCTO OBTENIDO mediante un procedimiento para la elaboración de licor sin azúcar como el descrito en las reivindicaciones 1 y 3, **caracterizado** por consistir en un licor de canela sin azúcar.

7.- PRODUCTO OBTENIDO mediante un procedimiento para la elaboración de licor sin azúcar como el descrito en las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizado** por consistir en un licor de hierbabuena sin azúcar.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201830605

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 21.06.2018

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

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

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	ES 2169674 A1 (JOSÉ FRESNEDA SORIANO) 01/07/2002, columnas 1-4.	1, 2, 5
Y	MOJITO INFUSED VODKA (LOW CARB & PALEO) 18/07/2015 [en línea][Recuperado el 13/11/2018]. Recuperado de Internet <URL: http://mylifecookbook.com/mojito-infused-vodka-low-car-paleo/>	1-7
Y	Cómo hacer un licor de canela artesanal.28/11/2016 [en línea][Recuperado el 13/11/2018]. Recuperado de Internet <URL: http://www.barmaninred.com/2016/11/como-hacer-un-licor-de-canela-artesanal.html>	3, 6
Y	Cómo hacer un licor de menta casero.06/08/2016 [en línea][Recuperado el 13/11/2018]. Recuperado de Internet <URL: http://www.barmaninred.com/2016/08/como-hacer-un-licor-de-menta-casero.html>	4, 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:

Fecha de realización del informe	Examinador	Página
16.11.2018	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, INTERNET