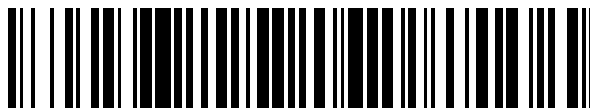


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 748 189**

21 Número de solicitud: 201831144

51 Int. Cl.:

C12G 1/06 (2009.01)

C12G 1/02 (2006.01)

C12H 1/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

13.09.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.03.2020

71 Solicitantes:

DE MONTAGUT LALAUZE, José Alain (100.0%)

C/ de Girona 21, 4º 3ª

08172 Sant Cugat del Vallés (Barcelona) ES

72 Inventor/es:

DE MONTAGUT LALAUZE, José Alain

74 Agente/Representante:

CARBONELL CALLICÓ, Josep

54 Título: **MÉTODO PARA LA AROMATIZACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

57 Resumen:

Método para la aromatización de bebidas alcohólicas, adecuado para proporcionar un aroma a madera, a aquellas bebidas alcohólicas, tales como cava o vino espumoso, obtenidas por un procedimiento tradicional que comprende: una segunda fermentación del vino en botella de vidrio, previamente al degüelle o extracción de los posos de la bebida acumulados en el cuello de la botella, y al corchado final de las botellas. Este método comprende: la introducción en las botellas de bebida, previamente a la segunda fermentación, de al menos una pieza de madera; su mantenimiento en contacto con la bebida durante dicha segunda fermentación, y la extracción de dicha pieza de madera de la botella de bebida durante el degüelle, junto con los posos de la bebida.

ES 2 748 189 A1

DESCRIPCIÓN

Método para la aromatización de bebidas alcohólicas.

5 Sector de la técnica.

La invención se refiere a método para la aromatización de bebidas alcohólicas, adecuado para proporcionar un aroma a madera, similar al obtenido durante la crianza en barricas de madera, a aquellas bebidas alcohólicas, tales como cava o vino espumoso, obtenidas por un procedimiento tradicional, que comprende: el prensado de la uva, una primera fermentación o fermentación alcohólica de un mosto obtenido en el prensado de la uva; una segunda fermentación del vino en botella de vidrio; el degüello o extracción de los posos de la bebida acumulados en el cuello de la botella, y el corchado final de las botellas.

15

Estado de la técnica anterior.

El procedimiento utilizado tradicionalmente para la obtención de cava y vino espumoso, comprende básicamente: la recogida y prensado de las uvas, una primera fermentación o fermentación alcohólica del mosto que se transforma en vino; una segunda fermentación del vino en botella de vidrio; el degüello o extracción de los posos de la bebida acumulados en el cuello de las botellas, el rellenado de las botellas con la misma bebida o con licor de expedición, y finalmente el corchado definitivo de las botellas.

25 Las propiedades organolépticas de determinadas bebidas alcohólicas se ven mejoradas con el aroma de la madera de las barricas utilizadas durante su crianza.

En el caso de determinados cavas y vinos espumosos, la segunda fermentación realizada después de añadir aditivos a la bebida, se realiza en botellas de vidrio, por lo que durante esta fase la bebida no se impregna con el aroma a madera de las barricas.

Para resolver este inconveniente, el titular de la invención ya desarrolló un tapón para botellas, descrito en el modelo de utilidad ES 1 078 703 U (Nº solicitud: 201330148). Dicho tapón para botellas presenta un cuerpo que comprende, al menos: una primera pieza de madera, de sección adecuada para introducirse holgadamente en la boca de

una botella; y una segunda pieza de material elástico, tal como corcho, silicona, plástico flexible o similar, y de un diámetro adecuado para alojarse de forma ajustada en el interior de la boca de la botella, estableciendo el cierre de la misma; de forma que la primera pieza de madera se mantiene en contacto con el contenido de la botella proporcionándole, en el caso de los vinos, coñacs y otras bebidas alcohólicas, unas propiedades organolépticas similares a las conseguidas durante el tiempo de crianza de estas bebidas en barricas de madera.

El propio titular ha detectado algunos inconvenientes del uso de dicho tapón para botellas cuando se busca únicamente la aromatización de la bebida, siendo de mencionar: el coste mecanizado y de montaje en el tapón de la pieza de madera; o la limitación de la superficie de contacto de la pieza de madera con la bebida, que no puede superar la sección interior del cuello de la botella.

Explicación de la invención

Método para la aromatización de bebidas alcohólicas, objeto de esta invención, presenta unas características orientadas a resolver la problemática expuesta, ya que no se encuentra limitada a la utilización de un tapón específico, ni a los costes de fabricación del tapón y que permite mantener en contacto con la bebida una superficie de madera que no se encuentra limitada por la sección interior del cuello de la botella.

Este método es aplicable en aquellos procedimientos de obtención de bebidas alcohólicas que, de forma generalizada, comprenden: el prensado de la uva, una primera fermentación o fermentación alcohólica de un mosto obtenido en el prensado de la uva; una segunda fermentación del vino en botella de vidrio, el degüelle o extracción de los posos de la bebida acumulados en el cuello de la botella, y el corchado final de las botellas de bebida.

De acuerdo con la invención el método para la aromatización de bebidas alcohólicas de esta invención comprende: la introducción en las botellas de bebida, previamente a la segunda fermentación, de al menos una pieza de madera; su mantenimiento en contacto con la bebida durante dicha segunda fermentación, y la extracción de dicha pieza de madera de la botella de bebida durante el degüelle, junto con los posos de la bebida.

La introducción en la botella de la pieza o piezas de madera se realiza bien de forma manual o bien mecánicamente previamente a la segunda fermentación.

5 Inicialmente la pieza de madera flota en la bebida manteniendo solo una parte de su superficie en contacto con la bebida alcohólica, pero se va empapando con la bebida y al cabo de unos días, generalmente menos de seis, desciende hacia el fondo de la botella; a partir de este momento la pieza de madera mantiene toda su superficie en contacto con la bebida, mejorando considerablemente la aromatización de la bebida en comparación con el tapón del antecedente citado.

10

Como es habitual, las botellas de bebida se dejan en reposo con el tapón hacia la zona inferior y se van girando para que los posos y la pieza de madera desciendan hacia el cuello, previamente la operación de degüelle que consiste en congelar la bebida contenida en el cuello de la botella y quitar el tapón, para que la parte congelada que
15 contiene la pieza de madera y los residuos salga por la propia presión del gas de la bebida.

Con este método se consigue dar al cava o vino espumoso el aroma de la madera, dependiendo la intensidad del aroma de la cantidad y de las características de madera
20 que se introduzca en la botella.

Con la introducción de una pieza de madera de las características señaladas la decoloración de la bebida (cava o vino espumoso) es mínima, por lo que cuando llega al consumidor final ha adquirido las propiedades y el sabor de la madera, pero el
25 consumidor no percibe ninguna alteración de color, ni observa la presencia de ninguna pieza o restos de madera, puesto que ésta previamente se ha retirado.

Preferentemente, la pieza de madera a introducir en la botella tiene una sección inferior a 1 centímetro cuadrado y una longitud inferior a 4 cm. con el fin de facilitar su extracción
30 durante el proceso de degüelle, teniendo en cuenta su variación dimensional en contacto con la bebida.

La pieza de madera es preferentemente de roble americano del tipo: natural, medio tostado o muy tostado, aunque no se descarta la utilización de otros tipos de madera de
35 los utilizados habitualmente para la fabricación de barriles y/o para la aromatización de

bebidas alcohólicas.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, se hace constar a los efectos oportunos que como el tipo de material y el tamaño de las piezas de madera
5 podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

- 1.- Método para la aromatización de bebidas alcohólicas, adecuado para proporcionar un aroma a madera, a aquellas bebidas alcohólicas, tales como cava o vino espumoso, obtenidas por un procedimiento tradicional, que comprende: una segunda fermentación del vino en botella de vidrio, previamente al degüelle o extracción de los posos de la bebida acumulados en el cuello de la botella, y al corchado final de las botellas; **caracterizado** porque comprende: la introducción en las botellas de bebida, previamente a la segunda fermentación, de al menos una pieza de madera; su mantenimiento en contacto con la bebida durante dicha segunda fermentación, y la extracción de dicha pieza de madera de la botella de bebida durante el degüelle, junto con los posos de la bebida.
- 2.- Método, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la pieza de madera a introducir en la botella de bebida tiene una sección inferior a 1 centímetro cuadrado y una longitud inferior a 4 cm.
- 3.- Método, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la pieza de madera es de roble americano del tipo: natural, medio tostado o muy tostado.



- ②① N.º solicitud: 201831144
②② Fecha de presentación de la solicitud: 13.09.2018
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	WO 2017114999 A1 (UNIV DE VALENCIA) 06/07/2017, figuras 1 y 6; párrafos [6 - 9]; párrafos [18 - 22]; párrafos [53 - 54]; párrafos [74 - 75];	1-3
A	ES 2078884 A1 (FERRET MATEU JOSE) 16/12/1995, párrafos [8 - 11]; párrafo [16];	1-3
A	Regulation_EC_1507_2006 11/2006. Recuperado de Internet. URL: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1507&from=EN	1-3
A	CN 106398945 A (FUYANG ZIWEI RENJIA AGRICULTURAL SCIENCE AND TECH CO LTD) 15/02/2017, Resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE	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
28.05.2019

Examinador
M. López de Rego Lage

Página
1/2

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

C12G1/06 (2019.01)**C12G1/02** (2006.01)**C12H1/00** (2006.01)

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

C12G, C12H

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