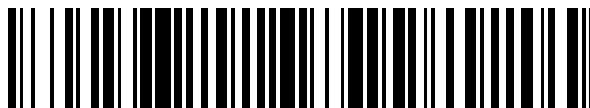


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 489 390**

21 Número de solicitud: 201330219

15 Folleto corregido: A1

INID afectado: 74

48 Fecha de publicación de la corrección: 10.09.2014

51 Int. Cl.:

C12N 1/16 (2006.01)

A21D 8/04 (2006.01)

C12P 1/02 (2006.01)

C12R 1/645 (2006.01)

12

CORRECCIÓN DE LA PRIMERA PÁGINA
DE LA SOLICITUD DE PATENTE

A8

22 Fecha de presentación:

19.02.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

01.09.2014

71 Solicitantes:

**UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA (100.0%)
Vicerrectorado de Investigación, Transferencia e
Innovación Avda. de Elvas, s/n
06006 Badajoz ES**

72 Inventor/es:

**RAMÍREZ FERNÁNDEZ, Manuel;
MAQUEDA GIL, Matilde;
VELÁZQUEZ MOLINERO, Rocío;
ÁLVAREZ FRANCO, María De La Luz y
ZAMORA DE ALBA, Emiliano**

54 Título: **Levadura Torulaspora y su uso para la elaboración de productos fermentados**

57 Resumen:

Levadura Torulaspora y su uso para la elaboración de productos fermentados.

La presente invención pertenece al campo técnico de las fermentaciones industriales, más concretamente, la presente invención se refiere a una levadura del género Toluraspora que pertenece a la especie T. delbrueckii o T. pretoriensis, con capacidad para degradar ácido L-málico y producir ácido L-láctico, caracterizada por los números de depósito CECT13083 y CECT13082, y a su uso para elaborar productos fermentados. Asimismo, se refiere a un procedimiento para elaborar productos fermentados que comprende la fermentación de una materia prima de partida con dicha levadura Toluraspora.