

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】令和7年5月13日(2025.5.13)

【公開番号】特開2024-101702(P2024-101702A)

【公開日】令和6年7月30日(2024.7.30)

【年通号数】公開公報(特許)2024-141

【出願番号】特願2023-5770(P2023-5770)

【国際特許分類】

C 12 G 1/00(2019.01)

10

C 12 G 1/02(2006.01)

【F I】

C 12 G 1/00

C 12 G 1/02

【手続補正書】

【提出日】令和7年5月1日(2025.5.1)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

20

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

タンパク質の含有量が0.210g/100ml以上であり、原料として濃縮ぶどう果汁を含有する、果実酒。

【請求項2】

糖分の含有量が2.9g/100ml以下である、請求項1に記載の果実酒。

【請求項3】

添加物として亜硫酸を含まない、請求項1又は2に記載の果実酒。

30

【請求項4】

飲料中の亜硫酸の含有量が150ppm以下である、請求項1又は2に記載の果実酒。

【請求項5】

濃縮ぶどう果汁が濃縮還元ぶどう果汁を含む、請求項1又は2に記載の果実酒。

【請求項6】

高甘味度甘味料を含まない、請求項1又は2に記載の果実酒。

【請求項7】

アルコール1.0v/v%あたりのタンパク質の含有量が0.018g/100ml以上である、請求項1又は2に記載の果実酒。

【請求項8】

ワインである、請求項1又は2に記載の果実酒。

40

【請求項9】

容器詰めされたものである、請求項1又は2に記載の果実酒。

【請求項10】

果実酒の製造方法であって、

濃縮ぶどう果汁を発酵させる工程、及び、

飲料中のタンパク質の含有量を0.210g/100ml以上に調整する工程、
を含む、前記製造方法。

【請求項11】

糖分の含有量を2.9g/100ml以下に調整する工程をさらに含む、請求項10に

50

記載の製造方法。

【請求項 1 2】

濾過工程を含まない、請求項 1 0 又は 1 1 に記載の製造方法。

【請求項 1 3】

添加物として亜硫酸を配合する工程を含まない、請求項 1 0 又は 1 1 に記載の製造方法。
。

【請求項 1 4】

濃縮ぶどう果汁が濃縮還元ぶどう果汁を含むものである、請求項 1 0 又は 1 1 に記載の製造方法。

【請求項 1 5】

アルコール 1 . 0 v / v %あたりのタンパク質の含有量を 0 . 0 1 8 g / 1 0 0 m l 以上に調整する工程をさらに含む、請求項 1 0 又は 1 1 に記載の製造方法。

【請求項 1 6】

果実酒がワインである、請求項 1 0 又は 1 1 に記載の製造方法。

【請求項 1 7】

容器詰めする工程をさらに含む、請求項 1 0 又は 1 1 に記載の製造方法。

【請求項 1 8】

濃縮ぶどう果汁を含有する果実酒におけるワインらしさを高める方法であって、濃縮ぶどう果汁を発酵させる工程、及び、

飲料中のタンパク質の含有量を 0 . 2 1 0 g / 1 0 0 m l 以上に調整する工程、
を含む、前記方法。

10

20

30

40

50