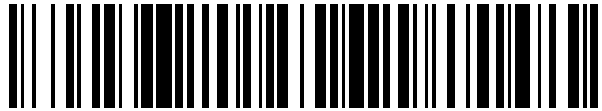


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 542 476**

21 Número de solicitud: 201500384

51 Int. Cl.:

C12G 1/00 (2006.01)
C12G 1/06 (2006.01)
C12G 3/04 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:
20.05.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:
05.08.2015

71 Solicitantes:
CARRETERO PEÑA, Francesc Xavier (100.0%)
Pssg. Del Terraplé, 74, 3º- 3ª
08750 Molins de Rei (Barcelona) ES

72 Inventor/es:
CARRETERO PEÑA, Francesc Xavier

54 Título: **Procedimiento de preparación de cócteles de vino espumoso que contienen oro alimenticio**

57 Resumen:

Procedimiento de preparación de cócteles de vino espumoso que contienen oro alimenticio.
La presente invención se refiere al sector alimenticio. Más específicamente, la presente invención se refiere a un procedimiento de preparación de cócteles que tienen como base vinos espumosos, tales como por ejemplo Cava, mediante el cual es posible obtener de forma industrial cócteles que contienen oro alimenticio en suspensión, con una apariencia visual de múltiples destellos, que al poner la botella en movimiento hace que el cóctel preparado adquiera un dinamismo particular, que resulta sumamente atractivo para el consumo, especialmente en centros nocturnos o discotecas. Además, con el procedimiento de la presente invención se mantienen las propiedades propias del vino espumoso de base en el cóctel preparado.

Figura 1



DESCRIPCIÓN

Procedimiento de preparación de cócteles de vino espumoso que contienen oro alimenticio

5 La presente invención se refiere al sector alimenticio. Más específicamente, la presente invención se refiere a un procedimiento de preparación de cócteles que tienen como base vinos espumosos, tales como por ejemplo Cava, mediante el cual es posible obtener de forma industrial cócteles que contienen oro alimenticio en suspensión, con una apariencia visual de múltiples destellos, que al poner la botella en movimiento hace que el cóctel
10 preparado adquiera un dinamismo particular, que resulta sumamente atractivo para el consumo, especialmente en centros nocturnos o discotecas. Además, con el procedimiento de la presente invención se mantienen las propiedades propias del vino espumoso de base en el cóctel preparado.

15 El proceso de elaboración de los vinos espumosos es un proceso complejo. Una vez cosechada la uva con el requerido cuidado y rapidez en el transporte se realiza la vendimia, que puede llevarse a cabo a mano o a máquina. A continuación, las uvas son prensadas y, por ejemplo, en el caso de la obtención del cava, solo se utiliza el mosto procedente de las primeras fracciones del prensado, ya que es el mosto de mayor calidad. Éste se enfría y se
20 clarifica, que es una operación que consiste en separar las partículas sólidas (pulpa) que hayan podido pasar al mosto.

El mosto obtenido se transforma en vino en una primera fermentación alcohólica, que se lleva a cabo a temperatura controlada entre 15°C y 18°C de 20 a 25 días. Una vez la
25 fracción del mosto está limpia, se añaden levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación. Durante este proceso, las levaduras transforman el azúcar natural de la uva en alcohol y anhídrido carbónico obteniendo los vinos espumosos de base monovarietales.

Posteriormente el enólogo es el responsable de la selección y mezcla de los vinos de base
30 obtenidos después del proceso de fermentación en una mezcla de técnica, experiencia y arte. En este momento, el enólogo tendrá que considerar diferentes parámetros en función del vino espumoso que desea obtener, tales como aromas a fruta, equilibrado en boca, cuerpo y estructura, acidez para resistir una larga crianza, entre otros.

35 La clarificación consiste en eliminar el aspecto turbio que provoca la presencia de partículas en suspensión procedentes de la fermentación para conseguir un vino completamente

limpio y libre de impurezas. Previo al tiraje, éste vino se enfría a fin de precipitar el ácido tartárico en forma de sales.

5 Para su mejor conservación y mantener sus cualidades a lo largo del tiempo, el vino se estabiliza en frío antes de la segunda fermentación.

10 El tiraje es una operación que consiste en el llenado de las botellas con vino de base y el denominado "licor de tiraje", compuesto de levaduras y azúcar. Estas provocarán la segunda fermentación dentro de la misma botella. Las botellas se tapan y son llevadas a la oscuridad de las cavas, colocándose de forma horizontal. Este es el paso previo a realizar la segunda fermentación en la misma botella que llegará al consumidor. Al finalizar la segunda fermentación, la levadura muere y se deposita en el fondo de la botella. Es en éste momento cuando empieza la crianza.

15 La crianza es el tiempo de contacto de las levaduras con el vino espumoso. Es de un mínimo de 9 meses, sin existir un límite máximo. Un interesante fenómeno que tiene lugar a partir de los 15 meses de crianza aproximadamente es el denominado proceso de autólisis y supone que las células de levadura que conforman las lías empiezan a ceder componentes al vino espumoso, aportando los denominados aromas terciarios, tales como aromas a
20 frutos secos, tostados, bollería, toffee, caramelo, entre otros. Este proceso aporta mayor complejidad al vino espumoso y es característico de los vinos espumosos reserva y gran reserva.

25 A continuación, se realiza la etapa de removido, que consiste en desplazar los sedimentos (restos de levaduras) causados por la segunda fermentación, hasta el cuello de la botella. El removido puede realizarse de forma manual o mecánica. Se realiza un movimiento sucesivo de giro, vibración e inclinación hasta conseguir llevar la levadura o sedimento hasta el cuello de la botella, de manera que en 2 ó 3 semanas se consigue que el sedimento baje hasta el
30 cuello de la botella y pueda ser extraído fácilmente en la posterior fase de degüelle.

35 El degüelle consiste en la eliminación de los sedimentos procedentes de la segunda fermentación, una vez finalizada la crianza. También el degüelle puede realizarse de forma manual o mecánica. Cualquiera de las dos formas elegidas permite asegurar la total eliminación de los sedimentos, de manera que el vino espumoso ya sea apto para la adición, en su caso, del llamado licor de expedición.

Una vez realizado el degüelle, se añade el licor de expedición. El licor de expedición puede estar formado de azúcares, vinos de base y de distintos destilados vínicos, por ejemplo vinos añejados en barricas, que aportan al vino espumoso un bouquet particular. Una vez introducido el licor de expedición, se tapa la botella con el corcho definitivo, se añade el bozal, se viste con cápsula, etiquetas y el sello de control para su expedición final.

Por lo general, los cócteles que consisten mayoritariamente en vinos espumosos son preparados in situ en la propia copa en la que va a ser finalmente consumido. La preparación industrial de cócteles en base a vinos espumosos tiene el inconveniente de que el gas carbónico producto de las fermentaciones producidas en el proceso de obtención del vino espumoso puede ser liberado parcial o totalmente de dicho vino espumoso en dependencia de los aditivos que se añaden al mismo, así como también depende de otros factores tales como la temperatura. Este hecho hace que el cóctel preparado pierda tanto las características organolépticas propias de los vinos espumosos, así como produce una pérdida de volumen y una pérdida del bouquet característico.

Los inventores de la presente invención han desarrollado un procedimiento a escala industrial de preparación de cócteles que tienen como base vinos espumosos. Mediante el procedimiento de la presente invención se realiza una mezcla específica de aditivos alimentarios, que hacen que dicho cóctel tenga sorprendentemente un efecto visual de partículas de oro en suspensión, que lo hace sumamente atractivo para su consumo, especialmente en locales cerrados con iluminación artificial. Además, los cócteles preparados mediante el procedimiento de la presente invención mantienen las características propias del vino espumoso de base.

Por tanto, la presente invención da a conocer un procedimiento de preparación de cócteles de vinos espumosos que contienen oro alimenticio, caracterizado porque comprende las siguientes etapas:

- a) obtención de un volumen entre 700 y 800 ml de vino espumoso de base;
- b) ajustar la temperatura de dicho vino espumoso de base entre 2 y 20°C.
- c) preparar una mezcla que comprende oro alimenticio (código E-175) con una cantidad de dicho oro alimenticio de 0,5 mg a 500 mg, edulcorante, aromas, conservantes y, opcionalmente, otros colorantes alimenticios;
- d) añadir dicha mezcla preparada en la etapa c) al vino espumoso de base;
- e) llenado, cierre, capsulado, y etiquetado de las botellas.

El vino espumoso de base de la etapa a) puede provenir de una etapa de producción de un vino de fermentación espumosa, también conocido por vinos de gasificación endógena, por ejemplo, de la etapa de degüelle mencionada anteriormente en el presente documento.

5 Además, dicho vino espumoso de la etapa a) puede ser un vino tranquilo con gasificación exógena, al cual se le agrega más gas carbónico aparte del que pueda tener de forma endógena. En el primer caso, el material de partida se traspasa a una nueva botella y se sigue el procedimiento de la presente invención. En el segundo caso, es posible que sea necesario añadir al procedimiento una etapa de ajuste del contenido de alcohol mediante
10 dilución, y es necesario añadir una etapa de gasificación, es decir, de inyección de anhídrido carbónico al vino espumoso de base.

Preferentemente, el vino espumoso de base es un vino espumoso de tipo "Cava".

15 En la mezcla preparada en la etapa c) del procedimiento de la presente invención se puede llevar a cabo con azúcar líquido o con cualquier licor edulcorante utilizado en la industria alimenticia.

Además, en la mezcla preparada en la etapa c), un experto en la materia conoce que tipos
20 de aromatizantes se pueden añadir al cóctel preparado según el procedimiento de la presente invención. Por ejemplo, se pueden añadir uno o varios aromas mencionados en el artículo 1, apartado 2, letra a), de la Directiva 88/388/CE.

Es obvio para un experto en la materia que el volumen de vino espumoso de base
25 mencionado en el procedimiento de la presente invención, puede variar, es decir, si se desea preparar un volumen mayor o menor, solo habrá que mantener las mismas proporciones indicadas en el procedimiento de la presente invención, para lograr el efecto técnico deseado en el cóctel preparado.

30 La presente invención se describe a continuación en base a ejemplos que no constituyen una limitación de la presente invención, y en base a las siguientes figuras, en las que:

La figura 1 es un dibujo de una botella del tipo que contiene vinos espumosos tales como Cava o Champagne, que contiene un cóctel preparado según el procedimiento de la
35 presente invención. Cuando la botella es puesta en movimiento, se pueden observar en el interior de la misma las partículas de oro en suspensión con diferentes efectos de

movimiento propios del cóctel preparado. Este efecto es aumentado cuando la botella recibe luz natural y fundamentalmente luz blanca artificial en locales cerrados.

EJEMPLOS

- 5 Ejemplo 1. Preparación de un cóctel turquesa con oro según el procedimiento de la presente invención.

En este ejemplo se preparó un cóctel de vino espumoso de color azul turquesa, con
particuls de oro comestible en suspensión (E-175), con sabor a licor de Curaçao. Se
10 tomaron 750 ml de Cava y se ajustó a una temperatura de 18°C. Por otra parte, se preparó
una mezcla que contenía 10 ml de edulcorante líquido, 8 mg de colorante azul brillante (E-
133), 18 ml de licor de Curaçao, 23 mg de oro alimenticio (E-175). Esta mezclase añadió al
Cava y, una vez cerrada la botella, se agitó la mezcla hasta la homogeneización del color.
Se obtuvo un cóctel de color azul turquesa, que cuando el recipiente que lo contiene es
15 puesto en movimiento, el oro destella en mil formas. Además, el cóctel preparado mantiene
el bouquet característico del Cava con un ligero sabor a licor de Curaçao.

Ejemplo 2. Preparación de un cóctel con oro según el procedimiento de la presente
invención.

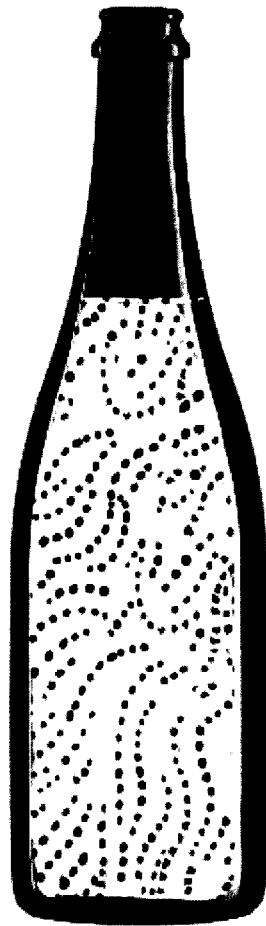
20 En este ejemplo se preparó un cóctel de vino espumoso con el color tradicional del vino, con
partículas de oro comestible en suspensión (E-175). Se tomaron 750 ml de Cava y se
llevaron a una temperatura de 16°C. Por otra parte, se preparó una mezcla que contenía 20
ml de edulcorante y 23 mg de E-175, y a continuación se añadió al Cava. Una vez cerrada
25 la botella, se agitó la mezcla hasta la homogeneización del oro y el edulcorante. Se obtuvo
un cóctel con oro, que cuando el recipiente que lo contiene es puesto en movimiento, el oro
destella en mil formas. Además, el cóctel preparado mantiene el bouquet característico del
Cava.

30 Si bien la invención se ha descrito con respecto a ejemplos de realizaciones preferentes,
éstos no se deben considerar limitativos de la invención, que se definirá por la interpretación
más amplia de las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de preparación de cócteles de vinos espumosos que contienen oro alimenticio, caracterizado porque comprende las siguientes etapas:
- 5
- a) obtención de un volumen entre 700 y 800 ml de vino espumoso de base;
 - b) ajustar la temperatura de dicho vino espumoso de base entre 2 y 20°C.
 - c) preparar una mezcla que comprende oro alimenticio (código E-175) con una cantidad de dicho oro alimenticio de 0,5 mg a 500 mg, edulcorante, aromas y conservantes y,
 - 10 opcionalmente, otros colorantes alimenticios;
 - d) añadir dicha mezcla preparada en la etapa c) al vino espumoso de base;
 - e) llenado, cierre, capsulado, y etiquetado de las botellas.
2. Procedimiento, según la reivindicación 1, caracterizado porque el vino espumoso de
- 15 base es un vino de gasificación endógena.
3. Procedimiento, según la reivindicación 2, caracterizado porque el vino espumoso de base es un Cava.
- 20 4. Procedimiento, según la reivindicación 1, caracterizado porque el vino espumoso de base es un vino de gasificación exógena.
5. Procedimiento, según la reivindicación 4, caracterizado porque comprende una etapa
- 25 adicional de inyección de anhídrido carbónico.

Figura 1





②① N.º solicitud: 201500384

②② Fecha de presentación de la solicitud: 20.05.2015

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	DE 19728090 C1 (RUEDESHEIMER WEINKELLEREI GMBH) 25/06/1998, columna 1, líneas 1-9, 56-66; columna 2, líneas 17-24, 51-54.	1-5
A	FR 2948653 A1 (LA BOISSON EN OR) 04/02/2011, página 1, líneas 1-18.	1-5
A	AT 2729U U2 (KARL INFUEHR KG) 25/03/1999, todo el documento.	1-5
A	WO 0023191 A1 (FEYJE S L et al.) 27/04/2000, página 2, líneas 20-29; página 4, líneas 10-17; página 11, líneas 1-25.	1-5
A	ES 2262455 A1 (LOPEZ ARAUJO ROSA et al.) 16/11/2006, columna 2, líneas 26-32; reivindicaciones.	1-5
A	WO 9921443 A2 (CIUFO LAWRENCE C et al.) 06/05/1999, página 3, líneas 5-21; ejemplo 1, página 12, líneas 8-18.	1
A	JP H04360667 A (AJINOMOTO KK) 14/12/1992, resúmenes de las bases de datos EPODOC y WPI. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 20/07/2015]	1
A	JP H01231876 A (IWAZAWA SHIZUKO) 18/09/1989, resúmenes de las bases de datos EPODOC y WPI. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 20/07/2015]	1

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
17.07.2015

Examinador
A. I. Polo Diez

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

C12G1/00 (2006.01)

C12G1/06 (2006.01)

C12G3/04 (2006.01)

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, BD-TXTE

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 17.07.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-5	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-5	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	DE 19728090 C1 (RUEDESHEIMER WEINKELLEREI GMBH)	25.06.1998
D02	FR 2948653 A1 (BOISSON EN OR)	04.02.2011
D03	AT 2729U U2 (KARL INFUEHR KG)	25.03.1999
D04	WO 0023191 A1 (FEYJE S L et al.)	27.04.2000
D05	ES 2262455 A1 (LOPEZ ARAUJO ROSA et al.)	16.11.2006
D06	WO 9921443 A2 (CIUFO LAWRENCE C et al.)	06.05.1999
D07	JP H04360667 A (AJINOMOTO KK)	14.12.1992
D08	JP H01231876 A (IWAZAWA SHIZUKO)	18.09.1989

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

El objeto de la invención, según la primera reivindicación, es un procedimiento para preparar cócteles de vino espumoso que contienen oro alimenticio que comprenden las etapas de:

- a) Obtener 700 a 800 ml. de **vino espumoso**
- b) Ajustar la temperatura entre 2 a 20°C
- c) Preparar una mezcla con **oro alimenticio** (0,5 a 500 mg.), **edulcorantes, aromas, conservantes**
- d) Añadir la mezcla al vino espumoso
- e) Llenar botellas, cerrar, capsular y etiquetar.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5 mencionan detalles sobre el tipo de vino espumoso que puede ser de gasificación endógena (como el cava) o de gasificación exógena (añadiendo anhídrido carbónico)

En el estado de la técnica se muestran documentos que muestran la aplicación de partículas o láminas de oro a vinos espumosos (tipo cava o champán) (D01-D05), a licores (D06) o a refrescos (D07-D08).

Novedad (art. 6.1 de la L.P.)

Ningún documento de los mencionados en el estado de la técnica señala las mismas etapas que el procedimiento de la reivindicación 1, por lo que dicha reivindicación y las reivindicaciones 2 a 5, dependientes de ella, cumplen el requisito de novedad.

Actividad inventiva (art 8.1 de la L.P)

El documento D01 explica un procedimiento para elaborar bebidas que contienen partículas de metal. En particular se refiere a bebidas espumosas, como el **champán**, al que se le incorpora unos 5, 6 mg de partículas **de oro** por 750 ml de líquido. Para evitar la sedimentación de las partículas se puede añadir una gas inerte como el dióxido de carbono (columna 1, líneas 1-9, líneas 56-66; columna 2, líneas 17-24, 51-54)

El documento D01 es el más cercano del estado de la técnica ya que explica un método de elaboración de una bebida que es un vino espumoso al que se añade oro comestible en una proporción que entra dentro de rango aconsejado en la reivindicación 1.

Las diferencias entre la solicitud y el documento D01 se refieren o bien a etapas habituales en la industria de la elaboración de bebidas (llenar botellas, cerrar, encapsular, etiquetar) evidentes para cualquier experto en la materia, o a la adición de determinados ingredientes (edulcorantes, aromas y conservantes) utilizados con frecuencia en la elaboración de bebidas y que, en el procedimiento descrito en la solicitud, no aportan ningún efecto técnico diferente al ya conocido.

Por tanto, se considera que las reivindicaciones 1 a 5 de la solicitud no cumplen el requisito de actividad inventiva a la vista del documento D01.