



(10) **AT 16031 U1 2018-11-15**

(12) **Gebrauchsmusterschrift**

(21) Anmeldenummer: GM 50170/2017 (51) Int. Cl.: **C12G 3/08** (2006.01)
(22) Anmeldetag: 12.09.2017 **C12G 3/04** (2006.01)
(24) Beginn der Schutzdauer: 15.11.2018
(45) Veröffentlicht am: 15.11.2018

(30) **Priorität:**
13.12.2016 CZ PUV 2016-33171 beansprucht.

(56) **Entgegenhaltungen:**
ES 2000354 A6
CN 1446899 A
KR 20090111612 A
WO 2013167923 A1

(73) **Gebrauchsmusterinhaber:**
VINARSTVI Velké Bilovice s.r.o.
691 02 Velké Bilovice (CZ)
Vysoké uceni technické v Brne
601 90 Brno (CZ)

(72) **Erfinder:**
Krevnák Jiri
691 02 Velké Bílovice (CZ)
Vespalcová Milena
635 00 Brnom (CZ)
Zábranská Miroslava
675 31 Jemnice (CZ)
Jurecková Zuzana
664 54 Tesany (CZ)

(74) **Vertreter:**
SONN & PARTNER Patentanwälte
1010 Wien (AT)

(54) **Kombiniertes Getränk auf Wein- und Fruchtsaftbasis**

(57) Kombiniertes Getränk auf Wein- und Fruchtsaftbasis, wobei es 80 Vol.-% Gemisch aus Wasser und aus Traubensaft-Wein, 12 Vol.-% bis 15 Vol.-% Zuckerkomponente, 5 Vol.-% bis 8 Vol.-% Fruchtkomponente sowie 0,5 g/l Kohlendioxid am Gesamtvolumen des Getränks enthält.

Beschreibung

BEREICH DER TECHNIK

[0001] Die technische Lösung betrifft die Zusammensetzung eines erfrischenden, leicht alkoholischen Getränks auf Wein- und Fruchtsaftbasis, eventuell mit weiteren bereichernden Bestandteilen.

BISHERIGER STAND DER TECHNIK

[0002] Auf dem tschechischen Markt gibt es leicht alkoholische Alternativ-Getränke auf Bierbasis. Es handelt sich um sogenannte Radler, d.h. um Fruchtbiere, in denen Bier, Fruchtlimonade, eventuell ein Fruchtsaft vermischt sind. Die Bier- und die Fruchtsaftkomponente stehen meistens im Verhältnis 1:1 zueinander. Der Alkoholgehalt bleibt in der Regel unter 3 %.

[0003] Ein weiteres, auf dem Markt erhältliches, leicht alkoholisches Getränk ist Cider (Cidre). Dieses fermentierte Fruchtgetränk wird durch Gärung hergestellt. Meistens wird Apfelsaft zu Most vergoren. Das Getränk kann auch einen Anteil anderer fermentierter Fruchtsäfte aufweisen. Am häufigsten beträgt der Alkoholgehalt 5 % oder auch weniger.

[0004] Auf dem tschechischen Markt wird auch Winka angeboten, ein leicht alkoholisches Getränk auf Weinbasis, dessen Bestandteile Wasser, Wein und ein Aroma, gegebenenfalls eine nachsüßende Komponente sind. Laut Verpackungsangaben beträgt der Alkoholgehalt 6%.

[0005] Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein erfrischendes, leicht alkoholisches Getränk, das den Geschmack von Wein mit der Qualität eines Fruchtsaftes verknüpft, zur Verfügung zu stellen.

WESEN DER TECHNISCHEN LÖSUNG

[0006] Den obigen Mangel behebt ein Getränk, das Traubensaft-Wein und Wasser mit einem Fruchtsaft verbindet. Dieses kombinierte Getränk ist leicht mit Kohlendioxid angereichert und mit einer Zuckerkomponente nachgesüßt. Es weist einen Alkoholgehalt von bis zu 5 % auf.

[0007] Das der technischen Lösung entsprechende, kombinierte Getränk auf Wein- und Fruchtsaftbasis enthält 80 Vol.-% Gemisch aus Wasser und Traubensaftwein, 12 Vol.-% bis 15 Vol.-% Zuckerkomponente, 5 Vol.-% bis 8 Vol.-% Frucht Komponente sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l dessen Gesamtvolumens.

[0008] Als Frucht Komponente dient vor allem ein aus Frischobst ausgepresster, 100%tiger Fruchtsaft oder ein Fruchtsaftkonzentrat. Es ist günstig, dafür Apfelbeeren oder Maulbeeren zum Fruchtsaft machen. Als Zutaten kommen Ascorbinsäure und/ oder Zitronensäure infrage.

[0009] Im kombinierten Getränk gibt es in einer der günstigen Ausführungen 50 Vol.-% Wasser, 30 Vol.-% Traubensaft-Weißwein, 15 Vol.-% rektifiziertes Mostkonzentrat, 5 Vol.-% hundertprozentigen Apfelbeerensaft sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l am Gesamtvolumen des Getränks. Dem Getränk wird Ascorbinsäure hinzugetan.

[0010] Im kombinierten Getränk einer anderen Ausführung sind 70 Vol.-% Wasser, 10 Vol.-% Traubensaft-Rotwein, 12 Vol.-% Fruchtzucker, 8 Vol.-% hundertprozentiger Maulbeerensaft sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l am Gesamtvolumen des Getränks vorhanden.

[0011] In einer weiteren günstigen Ausführung machen 60 Vol.-% Wasser, 20 Vol.-% Traubensaft-Rosé-Wein, 15 Vol.-% Saccharose, 5 Vol.-% hundertprozentiger Maulbeerensaft sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l dessen Gesamtvolumens das kombinierte Getränk aus. Außerdem wird dem Getränk Zitronensäure hinzugefügt.

[0012] Das kombinierte Getränk umfasst in einer anderen günstigen Ausführung 60 Vol.-% Wasser, 20 Vol.-% Traubensaft-Weißwein, 15 Vol.-% Glucose, 5 Vol.-% Saftkonzentrat aus Sanddorn sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l dessen Gesamtvolumens.

[0013] Der Geschmack dieses Getränkes fußt auf einem beliebigen, aus Trauben hergestellten Wein. Um das Getränk für die Deckung des täglichen Flüssigkeitsbedarfs verwendbar zu machen, wird der Wein mit hochwertigem Wasser verdünnt, um den Alkoholgehalt ausreichend zu senken. Hundertprozentige Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate, insbesondere aus weniger bekanntem Kleinobst, etwa aus Apfelbeeren, Maulbeeren, Sanddorn usw., modifizieren und verleihen dem Getränk seinen Geschmack. Sie sind außerdem eine willkommene Ergänzung durch notwendige biologisch aktive Stoffe (wie etwa Antioxidantien, Vitamine u. ä.) bzw. durch den Vitamin C. Für die finale Geschmacksnote kann eine Zuckerkomponente, etwa in der Form eines natürlichen rektifizierten Traubensaftkonzentrats beigemischt werden. Das angebotene Getränk kann SO₂ enthalten. Die erfrischende Wirkung des Getränkes wird durch die Beigabe einer kleinen Menge Kohlendioxid verstärkt. Das Getränk enthält nur natürliche Bestandteile und der Alkoholgehalt bleibt unter 5 %.

[0014] Weiter unten wird anhand von Ausführungsbeispielen erklärt, worin das Wesen der technischen Lösung besteht. Die Ausführungsbeispiele sollen jedoch in keiner Weise andere günstige Ausführungen einschränken, die von den Schutzansprüchen erfasst sind.

BEISPIELE FÜR DIE VERWIRKLICHUNG DER TECHNISCHEN LÖSUNG

BEISPIEL 1

[0015] Das kombinierte Getränk enthält 50 Vol.-% Wasser, 30 Vol.-% Traubensaft-Weißwein, 15 Vol.-% rektifiziertes Mostkonzentrat, 5 Vol.-% hundertprozentigen Apfelbeerensaft sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l dessen Gesamtvolumens. Das Getränk ist außerdem mit Ascorbinsäure angereichert.

BEISPIEL 2

[0016] Das kombinierte Getränk enthält 70 Vol.-% Wasser, 10 Vol.-% Traubensaft-Rotwein, 12 Vol.-% Fruchtzucker, 8 Vol.-% hundertprozentigen Maulbeerensaft sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l dessen Gesamtvolumens.

BEISPIEL 3

[0017] Das kombinierte Getränk enthält 60 Vol.-% Wasser, 20 Vol.-% Traubensaft-Rosé-Wein, 15 Vol.-% Saccharose, 5 Vol.-% hundertprozentigen Maulbeerensaft sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l dessen Gesamtvolumens. Darüber hinaus wird dem Getränk Zitronensäure beigesetzt.

BEISPIEL 4

[0018] Das kombinierte Getränk enthält 60 Vol.-% Wasser, 20 Vol.-% Traubensaft-Weißwein, 15 Vol.-% Glucose, 5 Vol.-% Saftkonzentrat aus Sanddorn sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l dessen Gesamtvolumens.

GEWERBLICHE ANWENDBARKEIT

[0019] Das gemäß den technischen Ausführungen hergestellte, kombinierte Getränk bereichert den Markt, weil es eine neue Art des erfrischenden, leicht alkoholischen, den Weingeschmack mit der Fruchtsaftqualität verbindenden Getränkes darstellt. Es wird damit gerechnet, dass es die Jugendlichen anspricht, für die es eine schmackhafte und hochwertige Alternative für Weine und andere alkoholische Getränke sein wird.

Ansprüche

1. Kombiniertes Getränk auf Wein- und Fruchtsaftbasis, **dadurch gekennzeichnet**, dass es 80 Vol.-% Gemisch aus Wasser und aus Traubensaft-Wein, 12 Vol.-% bis 15 Vol.-% Zuckerkomponente, 5 Vol.-% bis 8 Vol.-% Frucht Komponente, 0,5 g/l Kohlendioxid und einen Alkoholgehalt von bis zu 5% am Gesamtvolumen des Getränks enthält.
2. Kombiniertes Getränk nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Frucht Komponente ein 100%prozentiger Fruchtsaft oder ein 100%prozentiges Fruchtsaftkonzentrat ist.
3. Kombiniertes Getränk nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass der Fruchtsaft ein Apfelbeerensaft oder ein Maulbeerensaft ist.
4. Kombiniertes Getränk nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass es 50 Vol.-% Wasser, 30 Vol.-% Traubensaft-Weißwein, 15 Vol.-% rektifiziertes Mostkonzentrat, 5 Vol.-% 100%prozentigen Apfelbeerensaft, Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l am Gesamtvolumen des Getränks umfasst.
5. Kombiniertes Getränk nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass es 70 Vol.-% Wasser, 10 Vol.-% Traubensaft-Rotwein, 12 Vol.-% Fruchtzucker, 8 Vol.-% 100%prozentigen Maulbeerensaft sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l am Gesamtvolumen des Getränks umfasst.
6. Kombiniertes Getränk nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass es 60 Vol.-% Wasser, 20 Vol.-% Traubensaft-Rosé-Wein, 15 Vol.-% Saccharose, 5 Vol.-% 100%prozentigen Maulbeerensaft sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l am Gesamtvolumen des Getränks enthält.
7. Kombiniertes Getränk nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass es 60 Vol.-% Wasser, 20 Vol.-% Traubensaft-Weißwein, 15 Vol.-% Glucose, 5 Vol.-% Sanddornsafkonzentrat sowie Kohlendioxid in der Menge von 0,5 g/l am Gesamtvolumen des Getränks beinhaltet.
8. Kombiniertes Getränk nach irgendeinem der Ansprüche 1 bis 7, **dadurch gekennzeichnet**, dass ihm außerdem Ascorbinsäure und/ oder Zitronensäure hinzugegeben sind/ ist.

Hierzu keine Zeichnungen

| Klassifikation des Anmeldegegenstands gemäß IPC: C12G 3/08 (2006.01); C12G 3/04 (2006.01) | | |
|---|---|------------------------------|
| Klassifikation des Anmeldegegenstands gemäß CPC: C12G 3/08 (2013.01); C12G 3/04 (2013.01) | | |
| Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation): C12G | | |
| Konsultierte Online-Datenbank: Epodoc, X-full, Esapcenet | | |
| Dieser Recherchenbericht wurde zu den am 12.09.2017 eingereichten Ansprüchen 1-8 erstellt. | | |
| Kategorie ¹⁾ | Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich | Betreffend Anspruch |
| X | ES 2000354 A6 (GUAMIS LOPEZ BUENAVENTURA ET AL.) 16. Februar 1988 (16.02.1988) Zusammenfassung. | 1, 2 |
| X | CN 1446899 A (CHEN YUFU) 08. Oktober 2003 (08.10.2003) Zusammenfassung. | 1, 2 |
| X | KR 20090111612 A (UM YOUNG JA) 27. Oktober 2009 (27.10.2009) Zusammenfassungen. | 1, 2 |
| X | WO 2013167923 A1 (GRUNDTNER MARCELL) 14. November 2013 (14.11.2013) Ansprüche. | 1, 2 |
| Datum der Beendigung der Recherche: 29.03.2018 | | Seite 1 von 1 |
| | | Prüfer(in): WOLDMAN Irina |
| ¹⁾ Kategorien der angeführten Dokumente: X Veröffentlichung von besonderer Bedeutung : der Anmeldegegenstand kann allein aufgrund dieser Druckschrift nicht als neu bzw. auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden. Y Veröffentlichung von Bedeutung : der Anmeldegegenstand kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren weiteren Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist. | | |
| A Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert. P Dokument, das von Bedeutung ist (Kategorien X oder Y), jedoch nach dem Prioritätstag der Anmeldung veröffentlicht wurde. E Dokument, das von besonderer Bedeutung ist (Kategorie X), aus dem ein „ älteres Recht “ hervorgehen könnte (früheres Anmeldedatum, jedoch nachveröffentlicht, Schutz ist in Österreich möglich, würde Neuheit in Frage stellen). & Veröffentlichung, die Mitglied der selben Patentfamilie ist. | | |