

(19)



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



(11) Número de publicación: **2 298 069**

(21) Número de solicitud: 200602679

(51) Int. Cl.:
C12G 3/06 (2006.01)

(12)

SOLICITUD DE PATENTE

A1

(22) Fecha de presentación: **20.10.2006**

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **01.05.2008**

(43) Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
01.05.2008

(71) Solicitante/s: **Alex Robert Bartrès**
Avda. Montanou, 25
08394 Sant Vicenc de Montalt, Barcelona, ES

(72) Inventor/es: **Robert Bartrès, Alex**

(74) Agente: **No consta**

(54) Título: **Bebida combinado tipo cóctel.**

(57) Resumen:

Bebida combinado de tipo cóctel. Está formada por ron blanco o negro, y un refresco de cítrico, con proporciones variables de jarabe de azúcar cocido en agua, en fina y homogénea mezcla con dichos componentes básicos. La proporción de jarabe de azúcar está comprendida entre 20 y 50% en peso del combinado. El cítrico está en una proporción de entre el 20 y el 50% y el ron está en una proporción comprendida entre el 30 y el 50% en peso del combinado.

ES 2 298 069 A1

DESCRIPCIÓN

Bebida combinado de tipo cóctel.

5 Sector técnico de la invención

La presente invención se refiere a una bebida combinado de tipo cóctel, del tipo de las que comprenden como componentes básicos una bebida espirituosa y un refresco de cítrico.

10 En particular, la presente invención encuentra especial aplicación para la producción del combinado conocido como mojito.

Antecedentes de la invención

15 En hostelería y restauración es común preparar bebidas tipo cóctel a partir de la combinación de bebidas espirituosas y un refresco de lima-limón. Cuando se trata de ron y se le añade azúcar se obtiene el popular combinado conocido como "mojito".

20 Ha habido intentos de preparar estos combinados o cócteles a nivel industrial, para la venta del combinado envasado y con un cierto nivel de conservación. Pero los conservantes químicos es sabido que empobrecen la calidad gustativa del producto y el producto final no ha sido satisfactorio, por lo que la preparación de estos combinados, por ejemplo el mojito, se ha venido realizando tradicionalmente exclusivamente en el lugar (local, restaurante, bar ó pub) de consumo.

25 Sería deseable poder disponer de un combinado de este tipo para poder dispensar directamente de un envase sin necesidad de tener que realizar la operación de mezclar los componentes, lo cual puede ser limitativo en tiempo y engorroso para las personas, y sin perjudicar el sabor y demás características organolépticas del producto final.

La presente invención tiene por finalidad aportar un nuevo combinado que aporte una solución eficaz a esta necesidad.

30

Explicación de la invención

35 A tal finalidad el objeto de la presente invención es una nueva bebida combinado o cóctel, que comprende cantidades variables de una bebida espirituosa y de un refresco de cítrico, caracterizada porque comprende además proporciones variables de jarabe de azúcar cocido en agua, en fina y homogénea mezcla con dichos componentes básicos.

Según otra característica de la presente invención, la proporción de jarabe de azúcar está comprendida entre 20 y 70% en peso del combinado.

40 Según la realización preferida, dicha bebida espirituosa es ron y dicho refresco de cítrico es un refresco de lima y/o limón, siendo el combinado el popular cóctel conocido como mojito.

El ron puede ser ron blanco o negro y estar en una proporción comprendida entre el 20 y el 70% en peso del combinado.

45

Los inventores han constatado que la adición de azúcar al combinado cociendo el azúcar en agua refuerza sorprendente e inesperadamente el sabor del combinado final y le proporciona unas sorprendentes características de conservación sin necesidad de tener que añadir conservante alguno, ya sea natural o artificial.

50 Descripción de la forma de realización preferida

Se preparó un combinado tipo mojito mezclando los ingredientes siguientes en las proporciones indicadas:

- 55
- 40% en peso de ron de caña del 40% alcohólico;
 - 30% en peso de un jarabe de azúcar que contenía agua y azúcar, producido cociendo el azúcar en agua; y
 - 30% en peso de zumo de limón, diluyendo concentrado de zumo de limón en agua.

60 Se probó inmediatamente en una primera ingestión de la bebida, y se constató el excelente sabor de la misma. A continuación se envasó la bebida en un frasco esterilizado procediendo a cerrar herméticamente el mismo mediante tapón de rosca al baño maría en ebullición.

65 Se conservó el tarro durante 6 meses. Se preparó otro combinado de nuevo y se abrió el tarro. Al abrir el envase y probar el producto gradado, se constató que la consistencia, aroma, gusto, apariencia visual y grado alcohólico subjetivo eran los mismos que en la primera ingestión de la bebida según la presente invención, preparada seis meses antes, y que la que la recién preparada de nuevo.

ES 2 298 069 A1

Al servir, optativamente, se puede añadir hierbabuena, hielo, agua con gas y/o soda. Alternativamente al zumo de limón procedente de concentrado, puede ponerse zumo de limón natural exprimido o refresco tipo “*pulco*”®.

5 La presente invención proporciona una manera de preparar fácilmente combinados alcohólicos que incluyan azúcar que resultan muy sabrosos y que tienen muy buenas características de conservación, sin que se deteriore ninguna de sus características, lo cual permite un gran ahorro en tiempo a la hora de preparar el cóctel, extremo que será muy apreciado por los profesionales de la cocina y la camarería.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

5 1. Bebida combinado de tipo cóctel, del tipo de las que comprenden como componentes básicos una bebida espi-
ritosa y un refresco de cítrico, **caracterizada** porque comprende además proporciones variables de jarabe de azúcar
cocido en agua, en fina y homogénea mezcla con dichos componentes básicos.

2. Bebida combinado de tipo cóctel, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la proporción de jarabe de
azúcar está comprendida entre 30 y 70% en peso del combinado.

10 3. Bebida combinado de tipo cóctel, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizada** porque dicha bebida espirituosa
es ron y dicho refresco de cítrico es un refresco de lima y/o limón.

15 4. Bebida combinado de tipo cóctel, según la reivindicación 3, **caracterizada** porque el ron es ron blanco o negro
y está en una proporción comprendida entre el 30 y el 70% en peso del combinado.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

⑪ ES 2 298 069

⑫ Nº de solicitud: 200602679

⑬ Fecha de presentación de la solicitud: 20.10.2006

⑭ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑮ Int. Cl.: C12G 3/06 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	DigsMagazine.com (A home + living guide for the post-college, pre-parenthood, quasi-adult generation) -Ask the Bartender: Mojito- [en línea] 07.05.2001 [recuperado el 14.01.2008]. Recuperado de Internet < http://www.digsmagazine.com/drinkrecipes/drink_mojito.htm >	1-4
X	DrinksMixer -Mojito recipe- [en línea] (receta y comentarios añadidos el día 25.06.2006, 09:26AM por -JH-; [recuperado el 14.01/2008] Recuperado de Internet < http://www.drinksMixer.com/drink582.html >	1-4
X	DrinksMixer -Mojito recipe- [en línea] (receta y comentarios añadidos el día 10.06.06 03:20PM por -Daniel pro bartender in s. florida-) [recuperado el 14.01.2008] Recuperado de Internet < http://www.drinksMixer.com/drink582.html >	1-4
X	Rocketradio (Blog comentado por Katrocket) [en línea] -Mojito 101- accesible en 20.08.2006. [recuperado el 14.01.2008] Recuperado de Internet: < http://katrocket.blogspot.com/2006/08/mojito-101.html >	1-4

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

31.03.2008

Examinador

A. Maquedano Herrero

Página

1/1