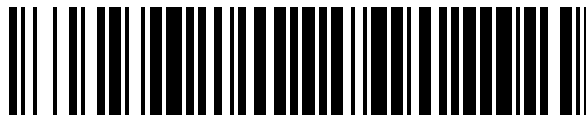


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 223 211**

21 Número de solicitud: 201800602

51 Int. Cl.:

C12G 3/04 (2009.01)

C12G 3/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

29.11.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.01.2019

71 Solicitantes:

CONDE GONZÁLEZ, César (100.0%)

Luis Trabazos nº 5, 5 F

32004 Ourense ES

72 Inventor/es:

CONDE GONZÁLEZ, César

54 Título: **Licor café incoloro**

ES 1 223 211 U

DESCRIPCIÓN

Licor café incoloro.

5 Desde tiempos remotos, (principios del siglo XIII) hasta nuestros días, existe una bebida alcohólica con un característico color pardo oscuro, prácticamente negro, con mucha tradición en las zonas del norte de España (León, Cantabria, Zamora...) y especialmente en Galicia, donde se encuentra fuertemente arraigada a su cultura, estando presente en cualquier celebración, fiesta o reunión de amigos de esta comunidad, llamada "licor café".

10 Su graduación alcohólica varía entre el 15 y el 40 % vol.

15 Se elabora macerando granos de café molido y azúcar en aguardiente blanca (esta última, también conocida como "orujo", se obtiene de la destilación del bagazo de la uva), en la siguiente proporción, aunque puede variar ligeramente, dependiendo de cada productor, para obtener unos 16 L del producto final:

16 L de aguardiente.

20 1 kg de café.

3 kg de azúcar.

25 Es decir, es necesario el paso previo de la destilación del bagazo de la uva para obtener el aguardiente blanco.

Esta invención se encuadra en el sector de la elaboración de productos alcohólicos, en concreto, en la industria de licores destilados.

30 En cuanto al estado de la técnica, actualmente se conoce la bebida "licor café", arriba descrita, con un color oscuro procedente del café, pero, no existen antecedentes de dicha bebida con la peculiaridad de la ausencia del color.

Explicación

35 La presente invención se refiere a la obtención de una nueva bebida alcohólica, llamada "licor café incoloro", con la particularidad de la falta de color a pesar de llevar café, como su nombre indica.

40 Este nuevo producto incoloro y transparente, se obtiene de una sola destilación (evaporación de la materia prima usada, en este caso el bagazo de la uva), para ello se usa un alambique, (figura 1), sin pasos posteriores.

45 Por lo tanto, la ventaja con respecto a la técnica del "licor café" conocido es que no es necesario destilar previamente el bagazo de la uva para obtener el aguardiente.

Exposición detallada del modo de realización

50 En un alambique añadimos los siguientes ingredientes aproximada, para obtener unos 16 L de producto final:

400 kg de bagazo de uva.

Entre 17 kg y 22 Kg de café (molido o en grano), en cualquier de sus variedades (natural, torrefacto o mezcla).

5 Entre 17 kg y 22 kg de azúcar, que se pueden añadir también una vez finalizado el proceso de destilación.

10 Lo ponemos al fuego, (de leña preferiblemente, pero puede ser gas); teniendo en cuenta que: cuanto mayor sea la intensidad de éste, la evaporación será más rápida, pero menos cantidad de licor obtendremos y a la inversa, con menos intensidad de calor, el proceso será más lento y conseguimos mayor cantidad de licor.

15 La elaboración del “licor café” tiene una duración aproximada que va desde las 8 horas mínimo (obtendremos un olor y sabor menos concentrado, pero con mayor graduación alcohólica), hasta las 16 horas como máximo (licor con más sabor y aroma, pero menor concentración alcohólica).

Aplicación industrial

20 Su uso industrial está justificado con la aceptación en el mercado y consumo en nuestra sociedad, de las bebidas alcohólicas, en este caso, con el aliciente de la novedad del color.

REIVINDICACIONES

1. Bebida alcohólica a base de la destilación del bagazo de la uva (obtenido después de la elaboración del vino), mediante el proceso de destilación en lugar de maceración como hasta
5 ahora, caracterizada por la siguiente composición aproximada:

- 90 % de bagazo de uva
- 5 % de café
- 5 % de azúcar

10

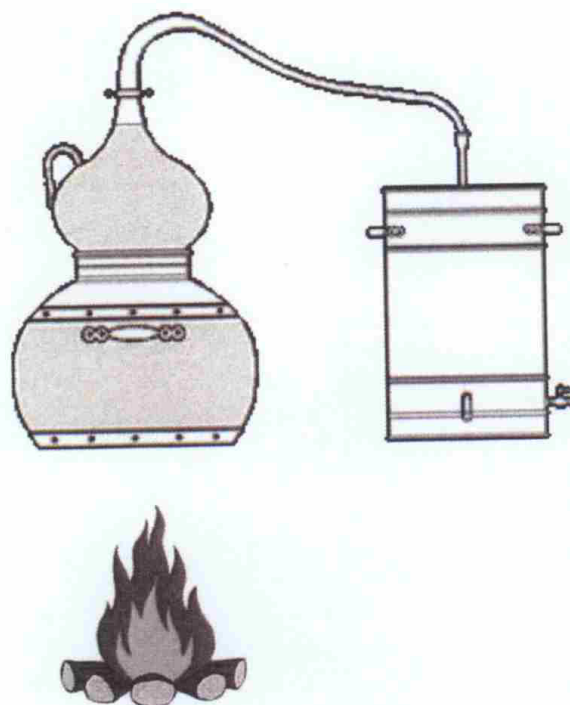


Fig. 1