(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 693 795**

(21) Número de solicitud: 201700628

(51) Int. CI.:

C12G 3/06 (2006.01)

(12) PATENTE DE INVENCIÓN CON EXAMEN B2

(22) Fecha de presentación:

12.06.2017

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

13.12.2018

Fecha de modificación de las reivindicaciones:

22.10.2019

Fecha de concesión:

04.12.2019

(45) Fecha de publicación de la concesión:

13.12.2019

(73) Titular/es:

CIA DE VINOS DEL ATLANTICO, S.L. (100.0%)
P. Pintor Rosales, 56 - 1º izq.
28008 Madrid (Madrid) ES

(72) Inventor/es:

ORTE ESPEJO, Alberto

(74) Agente/Representante:

DE LA FUENTE FERNÁNDEZ, Dionisio

(54) Título: **Procedimiento de elaboración de sangría y composición obtenida por este procedimiento**

(57) Resumen:

La presente invención revela un procedimiento de elaboración de una sangría a nivel industrial y la composición resultante. En un depósito constituido por una bomba centrífuga y palas de 3000 Kg se añade agua y azúcar en relación de 500 Kg par 500 K se agita hasta su disolución, luego se hace pasar por a un depósito agitador con inyección de nitrógeno donde se introduce el resto de agua y vino. Se añaden las especias como aroma de canela, aroma de naranja de base hidroalcohólica y ácido láctico y se agita durante 2 horas Se hace pasar par un filtro tangencial y se deja en repaso por un tiempo menor de 24 horas. Se pasa por un filtro amicróbico de 0,45 micras bombeándose mediante una bomba de velcorin compuesta por Dicarbonato de dimetilo (DMDC).

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 41 LP 24/2015.
Dentro de los seis meses siguientes a la publicación de la concesión en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial cualquier persona podrá oponerse a la concesión. La oposición deberá dirigirse a la OEPM en escrito motivado y previo pago de la tasa correspondiente (art. 43 LP 24/2015).

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de elaboración de sangría y composición obtenida por este procedimiento.

Objeto de la invención

La presente invención revela un procedimiento de elaboración de una sangría a nivel industrial y la composición resultante, la cual presenta una característica que permite mantener el sabor casero de una sangría y a la vez poder conservarse sin cambios en su apariencia.

Antecedentes de la invención

La sangría es una de las bebidas más consumidas, sobre todo en época veraniega, que es cuando se dispara su consumo. De hecho, es una de las bebidas que más nos caracterizan de cara a muchas otras zonas del mundo, ya que se ha hecho mundialmente famosa con el tiempo.

Es una bebida a base de fruta muy variada picada, como naranja, limón, manzana, melocotón, etc., mezcladas con vino tinto, azúcar y algún licor como el cava o el coñac. Todo ello hace de esta receta una de las bebidas más refrescantes para combatir las duras épocas de calor, sobre todo en nuestra zona.

La Sangría data su origen en Las Antillas cuando eran colonias inglesas. O también data su aparición abundante con la presencia numerosa española a finales del siglo XIX en Paraguay y Argentina en épocas de verano.

A mediados del siglo XIX, se decía, como hemos explicado anteriormente, que, por el abundante consumo de la misma en colonias inglesas, se le atribuye su invención, siendo una bebida propiamente inglesa.

El término Sangría proviene de la voz española "sangre" lo cual inspiró para denominarla así por su color rojo. En numerosas colonias de América, era denominada como "limonada de vino".

La base fundamental de la sangría es el vino tinto, de donde le viene el nombre de sangría que evoca el color de la sangre. También puede hacerse con vino blanco, en cuyo caso algunos no la llaman sangría a secas, sino sangría blanca. La legislación comunitaria, sin embargo, entiende que la sangría hecha con vino blanco se denomina clarea. La bebida resultante de macerar frutas en vino blanco era conocida en recetarios antiguos con la palabra inglesa cup. En Cataluña es frecuente hacerla con cava, en cuyo caso también hay que apellidar la palabra sangría: sangría de cava. Por otra parte, en Asturias, es común utilizar sidra, en lugar de vino llamándose Sangría de Sidra.

Aunque prácticamente puede utilizarse cualquier vino el más adecuado es un tinto joven afrutado. No importa que tenga mucha graduación, pues será rebajado con agua. Es conveniente que tenga muchos taninos, pues también serán rebajados. Un vino joven de Toro de 14% vol. o más resulta muy adecuado.

El otro ingrediente importante es el Azúcar. Es conveniente añadir el azúcar en forma de almíbar para que se mezcle uniformemente. No debe resultar una bebida dulzona.

Las frutas que se añaden regularmente son el limón y naranja. Del limón se echa solamente su zumo en la cantidad deseada, a diferencia de las otras frutas que se echan troceadas, pero no se exprime su zumo. Lo propio sucede con la naranja.

Lo mejor es usar frutas de temporada, que siempre son más aromáticas. Deben ser frutas carnosas como el melocotón o durazno, albaricoque, pera, manzana y el plátano. Deben estar algo troceadas para que la maceración resulte efectiva.

También se agregan especias. Hay que tener en cuenta, sin embargo, que hay quienes la aborrecen. Lo propio sucede con otras especias.

Como la fruta ha de macerar un par de horas para comunicar su sabor, si se desea que la sangría contenga gas carbónico, es conveniente añadirlo en el último momento para que el gas no desaparezca en el aire. Es frecuente utilizar refrescos gaseosos de naranja o de limón. Pueden ser sustituidos por polvos efervescentes.

Se puede añadir un chorrito de vermut rojo, de brandy, de triple seco o de otros licores convierte la sangría en una bebida de alta graduación, pero con la sensación de estar bebiendo una bebida de menor contenido en alcohol. A tenor de la legislación comunitaria, como se ha visto, tal bebida ya no es sangría, sino zurra.

Se puede añadir un chorrito de vermut rojo, de brandy, de triple seco o de otros licores convierte la sangría en una bebida de alta graduación, pero con la sensación de estar bebiendo una bebida de menor contenido en alcohol. A tenor de la legislación comunitaria, como se ha visto, tal bebida ya no es sangría, sino zurra.

La presente invención muestra un procedimiento y composición para elaborar una sangría con todas las características de una sangría casera sin afectar a las características sensoriales del vino, ni modificar su sabor, color y aroma. Utilizando conservantes que permitan mantener la apariencia y el color típico de esta bebida.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con el objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de la realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

Figura 1.- muestra un esquema del procedimiento de preparación de la sangría de la presente invención.

Descripción de la invención

La presente invención revela un procedimiento de preparación de sangría a nivel industrial con un contenido de alcohol etílico de aproximadamente 6% y que se basa en el agregado de la materia prima de manera coordinada con técnicas de agitación por medio de centrifugación, y filtración en presencia de una atmosfera de nitrógeno. El procedimiento incluye técnicas de filtrado como la filtración tangencial y por un filtro amicróbico de 0,45 mieras bombeándose mediante una bomba de velcorin compuesta por Dicarbonato de dimetilo (DMDC).

Con este procedimiento y composición se obtiene una sangría con todas las características de una sangría casera sin afectar a las características sensoriales del vino, ni modificar su sabor, color y aroma.

Realización preferente de la invención

La presente invención describe una nueva composición de sangría para ser utilizada a nivel industrial presentando todas las características y sabores de una sangría casera pero sin

utilizar frutas directamente lo cual evita su fácil descomposición, además de las cualidades que aporta una bebida refrescante con un contenido de alcohol ideal y con un sabor especial.

La composición de sangría de la presente invención está compuesta por vino, agua, azúcar, ácido láctico, aromas naturales de naranja y canela de base hidroalcohólica y conservantes. Estos componentes son tratados según un procedimiento que sigue las siguientes etapas:

En un depósito constituido por una bomba centrífuga y palas de 3000 Kg se añade agua y azúcar en relación de 500 Kg por 500 Kg, cuando la mezcla está totalmente disuelta, se hace pasar por un depósito agitador con inyección de nitrógeno donde se introduce el resto de agua y vino. El vino contiene sulfitos inorgánicos, los cuales actúan como aditivos de acción antioxidante y conservante que previenen la oxidación de aceites y grasas y mantiene el color original de la sangría (inhibición del pardeamiento enzimático y no enzimático), además prolonga la vida útil de la bebida, sobre todo en un ambiente ácido. En esta etapa se gradúa la mezcla resultante para que tenga el 6% de alcohol. Se añaden las especias como aromas naturales de naranja y canela de base hidroalcohólica y ácido láctico, agitando durante 2 horas, después que la mezcla se encuentre homogénea se hace pasar por un filtro tangencial y se deja en reposo por un tiempo menor de 24 horas antes de ser embotellada. Antes del embotellado se pasa por un filtro amicróbico de 0,45 mieras cuyo objetivo es retener microorganismos (bacterias y levaduras) para que no pasen a la sangría, bombeándose mediante una bomba de velcorin® compuesta por Dicarbonato de dimetilo (DMDC) que se añade con el objetivo de asegurar la estabilización microbiológica antes del embotellado y que los azúcares reductores no sufran fermentación alguna. Luego de terminadas estas etapas se embotella.

La sangría de la presente invención presenta la siguiente composición porcentual.

INGREDIENTES:

INGREDIENTES	**%**
Vino y agua	92,9754%
Azúcar natural	6,50%
Ácido láctico	0,37%
Aroma de naranja	0,13%
Aroma de canela	0,0046%
Conservante: sulfuroso y DMDC	0,020%
TOTAL	100%

Con este procedimiento y composición se obtiene una sangría con todas las características de una sangría casera sin afectar a las características sensoriales del vino, ni modificar su sabor, color y aroma. Otro aspecto a considerar es que la sangría suele llevar varias frutas, como rodajas de cítricos, manzana, etc. lo que complica el establecimiento de esterilización, ya que alguna de las frutas podría ablandarse demasiado, llegando incluso a la degradación total de los tejidos, comunicándole al envasado un aspecto desagradable, por lo que en el procedimiento empleamos sulfuros y velcorin ® que tiene una acción antioxidante y conservante que previenen la oxidación de aceites y grasas y mantiene el color original de la sangría.

REIVINDICACIONES

1- Procedimiento de elaboración de sangría que se caracteriza porque contiene las siguientes etapas operativas:

a) En un depósito constituido por una bomba centrífuga y palas de 3000 Kg se añade agua y azúcar en relación de 500 Kg y se agita hasta su disolución.

b) Se hace pasar a por un depósito agitador con inyección de nitrógeno donde se introduce el resto de agua y el vino.

c) Se gradúa la mezcla resultante para que tenga el 6% de alcohol.

d) Se añaden las especias como aroma de canela, aroma de naranja y ácido láctico de base hidroalcohólica y se agita durante 2 horas.

e) Se hace pasar por un filtro tangencial y se deja en reposo por un tiempo menos de 24 horas.

f) Se pasa por un filtro amicróbico de 0,45 micras bombeándose mediante una bomba de velcorin compuesta por Dicarbonato de dimetilo (DMDC).

g) Se embotella.

En donde las etapas del procedimiento deben realizarse en el mismo orden en que se encuentran enumeradas.

2- Sangría obtenida según el procedimiento de la reivindicación 1 que se caracteriza porque presenta la siguiente composición porcentual:

Vino y agua	92,9754%
Azúcar	6,50%
Ácido Láctico	0,37%
Aroma de naranja	0,13%
Aroma de canela	0,0046%
Conservantes; sulfurosos y DMDC	0,020%

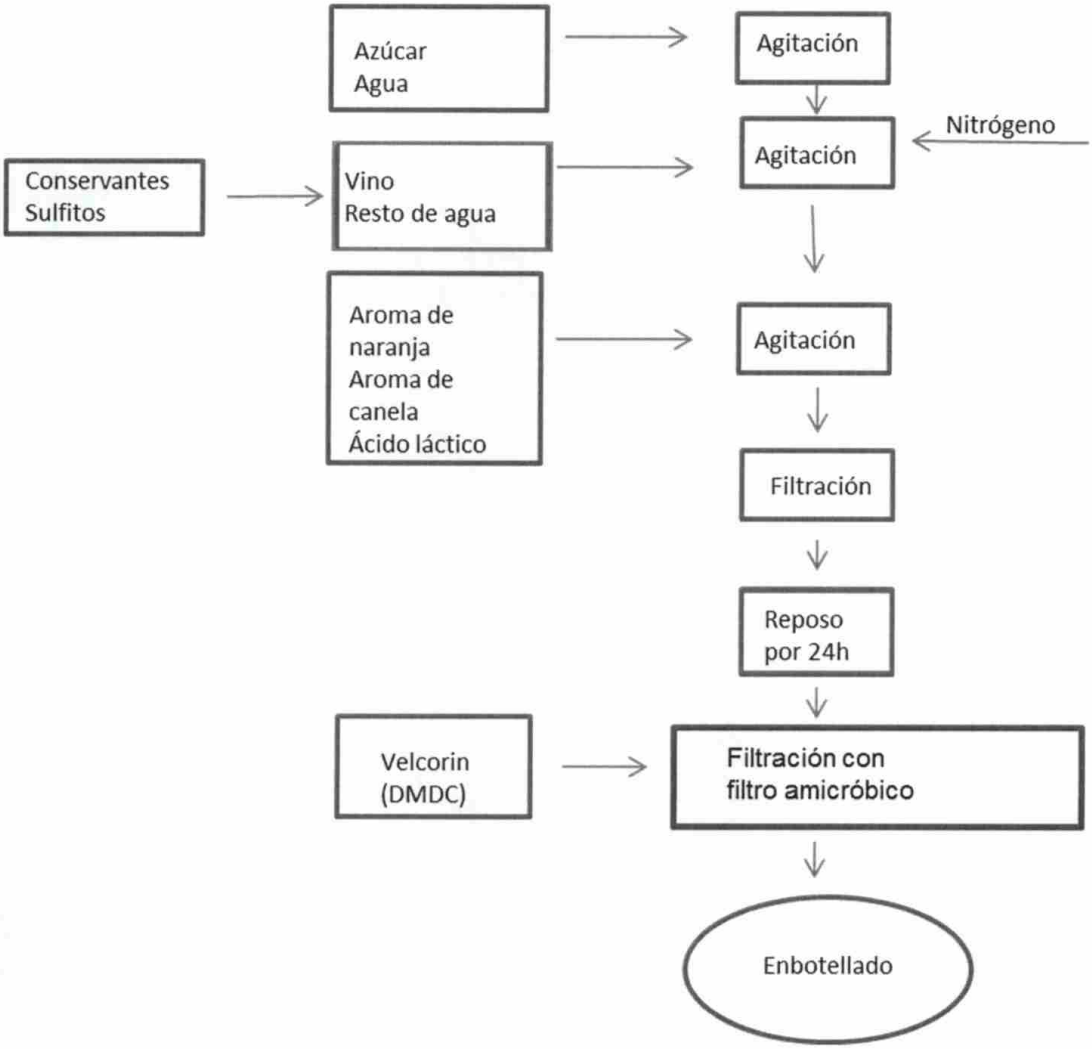

Azúcar
Agua
Agitación
Nitrógeno
Agitación
Conservantes
Sulfitos
Vino
Resto de agua
Aroma de
naranja
Aroma de
canela
Ácido láctico
Agitación
Filtración
Reposo
por 24h
Velcorin
(DMDC)
Filtración con
filtro amicróbico
Enbotellado

FIG 1