

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載
【部門区分】第 1 部門第 1 区分
【発行日】令和 6 年 8 月 20 日(2024.8.20)

【公開番号】特開 2023-98519(P2023-98519A)
【公開日】令和 5 年 7 月 10 日(2023.7.10)
【年通号数】公開公報(特許)2023-128
【出願番号】特願 2021-215325(P2021-215325)
【国際特許分類】

C 1 2 C 5/02(2006.01)

10

C 1 2 G 3/06(2006.01)

【F I】

C 1 2 C 5/02

C 1 2 G 3/06

【手続補正書】

【提出日】令和 6 年 8 月 9 日(2024.8.9)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

麦芽使用比率が 50 ～ 100 質量％であり、糖質の濃度が 1.5 g / 100 mL 以下であり、アルコール濃度が 3 体積％超 7 体積％以下であり、酢酸ゲラニルの濃度が 3.3 ppb 以上である、ビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項 2】

糖質の濃度が 1.0 g / 100 mL 以下である、請求項 1 に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

30

【請求項 3】

糖質の濃度が 0.5 g / 100 mL 以下である、請求項 1 に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項 4】

酢酸ゲラニルの濃度が 3.3 ～ 20 ppb である、請求項 1 ～ 3 のいずれか一項に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項 5】

ビール風味発酵アルコール飲料を製造する方法であって、前記ビール風味発酵アルコール飲料における

麦芽使用比率を 50 ～ 100 質量％に調整する工程、

40

糖質の濃度を 1.5 g / 100 mL 以下に調整する工程、

アルコール濃度を 3 体積％超 7 体積％以下に調整する工程、および

酢酸ゲラニルの濃度を 3.3 ppb 以上に調整する工程

を含む、方法。

【請求項 6】

前記ビール風味発酵アルコール飲料における糖質の濃度を 1.0 g / 100 mL 以下に調整する工程を含む、請求項 5 に記載の方法。

【請求項 7】

前記ビール風味発酵アルコール飲料における糖質の濃度を 0.5 g / 100 mL 以下に調整する工程を含む、請求項 5 に記載の方法。

50

【請求項 8】

前記ビール風味発酵アルコール飲料における酢酸ゲラニルの濃度を 3 . 3 ~ 2 0 p p b に調整する工程を含む、請求項 5 ~ 7 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 9】

麦芽使用比率が 5 0 ~ 1 0 0 質量%であり、糖質の濃度が 1 . 5 g / 1 0 0 m L 以下であり、アルコール濃度が 3 体積%超 7 体積%以下であるビール風味発酵アルコール飲料における口の中に感じるざらつき感または後味の不調和を低減する方法であって、前記ビール風味発酵アルコール飲料における酢酸ゲラニルの濃度を 3 . 3 p p b 以上に調整する工程を含む、方法。

10

20

30

40

50