

【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 12 C 5/02(2006.01)

10

C 12 G 3/06(2006.01)

【F I】

C 12 C 5/02

C 12 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1.5g/100mL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3.3ppb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1.0g/100mL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0.5g/100mL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3.3～20ppb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1.5g/100mL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3.3ppb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1.0g/100mL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0.5g/100mL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3.3～20ppb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50～100質量%であり、糖質の濃度が1.5g/100mL以下であり、アルコール濃度が3体積%超7体積%以下の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3.3ppb以上に調整する工程を含む、方法。

10

20

30

40

50