



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102009901734972
Data Deposito	22/05/2009
Data Pubblicazione	22/11/2010

Classifiche IPC

Titolo

PREPARAZIONE SU SCALA INDUSTRIALE DI UNA BIBITA A BASSO TENORE ALCOLICO OTTENUTA INTELGRALMENTE DA VINO
--

22 MAG. 2009



DESCRIZIONE

TITOLO: PREPARAZIONE SU SCALA INDUSTRIALE DI UNA BIBITA A BASSO TENORE ALCOLICO OTTENUTA INTEGRALMENTE DA VINO.

Invenzione depositata a nome di: Di.Al.Ca, Italia, Viale Libertà 1, 33043 Cividale del Friuli (Ud)

Depositata il 22 MAG. 2009

Al numero UD2009 A 0000099

Il campo della tecnica cui l'invenzione fa riferimento è la tecnologia delle bevande.

Al momento non esistono in commercio bibite ottenute integralmente da vino dealcolato e non aromatizzato.

Il vino è una miscela idroalcolica al cui tenore in etanolo varia dal 9 al 15% (vedi legislazione europea, per la zona CII); l'alcol svolge un ruolo essenziale per il conferimento del sapore e delle sensazioni tattili (viscosità, corpo, pienezza); diminuendo significativamente il tenore di alcol contenuto, (portandolo cioè al di sotto di 6%) il sapore del prodotto risulta svuotato, e solo ricorrendo a determinati accorgimenti è possibile ripristinare la piacevolezza del prodotto.

1



Non tutti i vini si prestano ad essere dealcolati, e si è reso perciò necessario creare una filiera ad hoc, progettando il vino base al fine di conseguire un prodotto finito con il migliore impatto organolettico. Il prodotto base non deve essere eccessivamente strutturato, e deve essere contraddistinto da una modesta frazione colloidale e fenolica, poiché queste portano a una maggiore complessità organolettica e ad una vivace evoluzione del prodotto nel tempo, non adatta ad una bibita che si rivolga al grande pubblico. L'aromaticità del prodotto base è molto importante, e deve comprendere descrittori di facile comprensione e stabili nel tempo.

Nella corrente descrizione non vengono presentati disegni.

Il vino, appositamente vinificato, di modo che siano alti i tenori in acidità totale, con $\text{pH} < 3,2$, e tenore alcolico non superiore a 11%, viene dealcolato con macchinario operante su membrana e resine, sino a un tenore alcolico inferiore a 6% volume su volume in condizioni standard. Dal punto di vista merceologico tale prodotto non è più considerato vino secondo il Reg. OCM 1493/99. Successivamente alla dealcolazione, il prodotto deve essere stabilizzato con bentonite e mantenuto a bassa temperatura, onde evitare contaminazioni microbiologiche, rese assai probabili dal basso tenore alcolico (essendo notoriamente l'etanolo un potente antisettico); successivamente al trattamento con bentonite avviene la filtrazione, preferibilmente tangenziale, con conseguente abbattimento della carica batterica; dopo la filtrazione vengono operate le aggiunte di:

- saccarosio, in un range tra 0 e 50 g/L



- glicerolo (glicerina) tale che il tenore di glicerolo nel prodotto sia compreso in un range tra 0 e 50 g/L
- cloruro di sodio in un range tra 0 e 1 g/L

Successivamente a tali aggiunte il prodotto deve essere ulteriormente raffreddato, sino a raggiungere una temperatura di -4°C , utilizzando preferibilmente uno scambiatore di calore a corpo raschiato, strumento adatto ad un rapido abbattimento della temperatura; va verificato a questo punto il tenore in potassio, variabile questa che può determinare un moderato rischio di instabilità tartarica.

Il prodotto in questa fase deve essere conservato in un silos coibentato, onde non disperdere le frigorifiche fornite dall'impianto di refrigerazione. Raggiunta la temperatura di -4°C il prodotto viene confezionato previa filtrazione sterile (0,45 o meglio 0,2 μm , membrana in PES o PVDF) e aggiunto di anidride solforosa tale da ottenere un tenore di SO_2 in un range tra 10 e 40 mg/L.

Prima del confezionamento viene effettuato un dosaggio di anidride carbonica tale da ottenere una pressione compresa in un range tra 0 e 5 atmosfere (al netto della pressione atmosferica) in condizioni standard. Il prodotto può essere confezionato anche in un luogo diverso dalla sede di produzione, a patto di utilizzare contenitori coibentati e refrigerabili; in questo caso il prodotto è stoccato e trasportato senza anidride carbonica, che verrebbe persa durante le movimentazioni.

La filiera di produzione di tale bibita ricade tipicamente nel campo industriale, in quanto sono lavorabili in questo modo masse industriali, con



utilizzo di macchinari a grande capacità di lavoro, presenti già nei grandi enopoli privati, nonché cooperativi. Tale protocollo è invece sconsigliabile per le piccole realtà, che non potendo raggiungere gli standard di una economia di scala, porterebbero ad un necessario innalzamento dei costi.

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, connected strokes.



RIVENDICAZIONI

Vengono di seguito rivendicati i seguenti punti:

1. titolo alcolometrico volumico effettivo nel range 0 – 6% volume su volume in condizioni standard.
2. saccarosio, in un range tra 0 e 50 g/L
3. glicerolo (glicerina) tale che il tenore di glicerolo nel prodotto sia compreso in un range tra 0 e 50 g/L
4. cloruro di sodio in un range tra 0 e 1 g/L
5. pressione interna compresa nel range da 0 a 5 atmosfere al netto della pressione atmosferica
6. tenore in solforosa libera compreso nel range da 10 a 40 mg/L