

Exemplo 3

Extrato de Jamelão



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(11) (21) **PI 9703727-3 A**

(22) Data de Depósito: 03/06/1997

(43) Data de Publicação: 05/01/1999
(RPI 1461)

(51) Int. Cl⁵.:
C12G 1/022
C12G 1/06
C12G 1/02
C12G 3/04
A23L 1/068
A61K 35/78
A23L 1/222

(54) Título: **PROCESSO PARA FABRICAÇÃO DE VINHO LICOROSO, SECO, SUAVE, ESPUMANTE, VINAGRE, GELEIA, LICOR E EXTRATOS DERIVADOS DE JAMELÃO**

(71) Depositante(s): José Eduardo Pereira (BR/RJ)

(72) Inventor(es): José Eduardo Pereira

(57) Resumo: PATENTE DE INVENÇÃO DE "FABRICAÇÃO DE VINHO LICOROSO, SECO, SUAVE, ESPUMANTE, VINAGRE, GELEIA, LICOR E EXTRATOS DERIVADOS DE JAMELÃO". Em um processo para fabricar vinho licoroso, seco, suave, espumante, vinagre, geleia, licor, e extratos derivados de jamelão, são separadas as peles, os caroços da polpa, depois de esmagados manualmente. São atribuídos processos dentro das especificações descritas, realizadas em tonéis com paredes intransponíveis onde o líquido em fermentação e armazenamento, produzirá o vinho que simultaneamente dar-se-á origem ao vinagre, geleia, licor e extratos de jamelão.

REIVINDICAÇÃO

- 1) Processo de obtenção do vinho de jamelão, caracterizado pelas etapas de :
- acrescentar de 45% a 55% de polpa, casca e caroço, ou sem os caroços, esmagados com polpa, caroços e peles;
 - acrescentar de 45% a 55% de água filtrada;
 - acrescentar de 10% a 45% de açúcar;
 - colocar o “mosto” em tonéis ou tambores de plásticos, inoxidável e/ou de alumínio, que não possua transpiração;
 - fermentar o “mosto” entre 7,5°C a 22,5°C durante oito dias;
 - filtração e armazenamento do vinho, e,
 - envelhecimento de 90 dias.
- 2) Processo de fabricação do vinho de jamelão, de acordo com a reivindicação n.º 1, caracterizado por acrescentar de 10% a 15% de açúcar, para a obtenção do vinho seco.
- 3) Processo de fabricação do vinho de jamelão, de acordo com a reivindicação n.º 1 caracterizado por acrescentar de 15% a 30% de açúcar, para obtenção do vinho suave.
- 4) Processo de fabricação do vinho de jamelão, de acordo com a reivindicação n.º 1, caracterizado por acrescentar de 30% a 45% de açúcar para obtenção do vinho licoroso.
- 5) Processo de fabricação do vinho de jamelão, de acordo com a reivindicação n.º 1, caracterizado por acrescentar de 7% a 15% de açúcar na etapa de envelhecimento, sofrer uma segunda fermentação de quinze a trinta dias, para obtenção do vinho espumante.
- 6) Processo para a produção de vinagre de jamelão, caracterizado por decompor-se o vinho obtido, pelo processo definido nas reivindicações de 1 a 5.
- 7) Processo de acordo com reivindicação n.º 6, caracterizado por decompor-se o vinho obtido segundo o processo da reivindicação n.º 2.

8) Processo para a obtenção de licor de jamelão, caracterizado pelo fato de adicionar-se ao vinho obtido pelo processo das reivindicações 1 a 5, de 0,05% a 1,5% de álcool hidratado, e 4,5% a 7,2% de aguardente.

5- 9) Processo para obtenção de extrato de jamelão, caracterizado pelas etapas de :

- a) colher-se os pedúnculos
- b) lavar-se os frutos
- c) escoar-se e esmagar os frutos

10- d) levar o líquido ao fogo

10) Processo para obtenção de geléia de jamelão, caracterizado por adicionar-se de 20% a 30% de açúcar, ao extrato obtido de acordo com a reivindicação n.º 9.

15- 11) Vinho de jamelão caracterizado por ser obtido de acordo com o processo das reivindicações 1 a 5.

12) Vinagre de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com o processo das reivindicações 6 e 7.

13) Licor de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com a reivindicação n.º 8.

20- 14) Extrato de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com a reivindicação n.º 9.

15) Geléia de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com a reivindicação n.º 10.

25- 16) Uso dos produtos definidos, de acordo com as reivindicações de 11 a 15, caracterizado pelo fato de ser para o tratamento ou prevenção de diabetes.

8) Processo para a obtenção de licor de jamelão, caracterizado pelo fato de adicionar-se ao vinho obtido pelo processo das reivindicações 1 a 5, de 0,05% a 1,5% de álcool hidratado, e 4,5% a 7,2% de aguardente.

5- 9) Processo para obtenção de extrato de jamelão, caracterizado pelas etapas de :

- a) colher-se os pedúnculos
- b) lavar-se os frutos
- c) escoar-se e esmagar os frutos
- d) levar o líquido ao fogo

10- 10) Processo para obtenção de geléia de jamelão, caracterizado por adicionar-se de 20% a 30% de açúcar, ao extrato obtido de acordo com a reivindicação n.º 9.

11) Vinho de jamelão caracterizado por ser obtido de acordo com o processo das reivindicações 1 a 5.

12) Vinagre de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com o processo das reivindicações 6 e 7.

13) Licor de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com a reivindicação n.º 8.

14) Extrato de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com a reivindicação n.º 9.

15) Geléia de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com a reivindicação n.º 10.

16) Uso dos produtos definidos, de acordo com as reivindicações de 11 a 15, caracterizado pelo fato de ser para o tratamento ou prevenção de diabetes.

10 (IX)

8) Processo para a obtenção de licor de jamelão, caracterizado pelo fato de adicionar-se ao vinho obtido pelo processo das reivindicações 1 a 5, de 0,05% a 1,5% de álcool hidratado, e 4,5% a 7,2% de aguardente.

5 - 9) Processo para obtenção de extrato de jamelão, caracterizado pelas etapas de :

- a) colher-se os pedúnculos
- b) lavar-se os frutos
- c) escoar-se e esmagar os frutos
- d) levar o líquido ao fogo

10 -

10) Processo para obtenção de geléia de jamelão, caracterizado por adicionar-se de 20% a 30% de açúcar, ao extrato obtido de acordo com a reivindicação n.º 9.

15 - 11) Vinho de jamelão caracterizado por ser obtido de acordo com o processo das reivindicações 1 a 5.

12) Vinagre de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com o processo das reivindicações 6 e 7.

13) Licor de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com a reivindicação n.º 8.

20 - 14) Extrato de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com a reivindicação n.º 9.

15) Geléia de jamelão, caracterizado por ser obtido de acordo com a reivindicação n.º 10.

16) Uso dos produtos definidos, de acordo com as reivindicações de 11 a 15, caracterizado pelo fato de ser para o tratamento ou prevenção de diabetes.