

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intelectual
Oficina internacional



(43) Fecha de publicación internacional
28 de abril de 2011 (28.04.2011)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2011/048238 A2

- (51) Clasificación Internacional de Patentes:
A01G 17/02 (2006.01) C12N 1/16 (2006.01)
C12G 1/022 (2006.01) C12G 3/02 (2006.01)
- (21) Número de la solicitud internacional:
PCT/ES2010/000421
- (22) Fecha de presentación internacional:
15 de octubre de 2010 (15.10.2010)
- (25) Idioma de presentación: español
- (26) Idioma de publicación: español
- (30) Datos relativos a la prioridad:
P200901997
15 de octubre de 2009 (15.10.2009) ES
- (71) Solicitante (para todos los Estados designados salvo US): **BODEGAS DAGÓN S.L.N.E.** [ES/ES]; C/ Cooperativa, 4, E-46310 Venta del Moro (Valencia) (ES).
- (72) Inventores; e
- (75) Inventores/Solicitantes (para US solamente): **MARQUEZ SAHUQUILLO, Miguel Jesús** [ES/ES]; C/ Cooperativa, 4, E-46310 Venta del Moro (Valencia) (ES). **NAVARRO AVIÑO, Juan Pedro** [ES/ES]; C/ Xàtiva, 36 - 3D, E-46002 Valencia (ES).
- (74) Mandatario: **MOLINERO ZOFIO, Felix**; C/ Atocha, 111, E- 28012 Madrid (ES).
- (81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección nacional admisible): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

[Continúa en la página siguiente]

(54) Title: VINEYARD CULTURE METHOD ENABLING THE YEASTS THEREOF TO BE OBTAINED FOR HIGH SUGAR AND ALCOHOL CONTENT FERMENTATION

(54) Título : MÉTODO DE CULTIVO DE VIÑEDOS Y OBTENCIÓN DE SUS LEVADURA PARA FERMENTACIÓN EN ALTOS CONTENIDOS DE AZÚCAR Y ALCOHOL

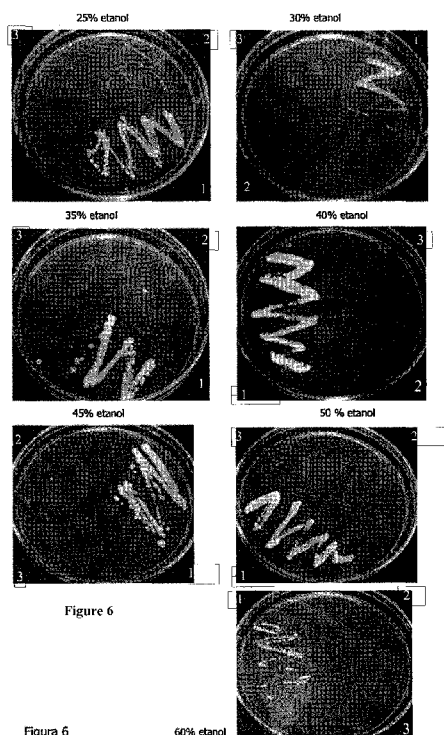


Figure 6

Figura 6
etanol ethanol

(57) Abstract: Method for culturing resistant vineyards that selects indigenous vines, with natural stock, the fertilizer for which comprises local grasses/weeds, without other nutrients, harvesting being in the autumn. Fermentation method that is based on pressed grapes, in 20-25% of the vats, the wild yeasts thereof being produced and, in initial states, 3,5-6% vol. alcohol being achieved, with subsequent topping-up every 7-15 days; the total added sugar undergoes stepwise fermentation. Three different yeasts are obtained: white yeast (1), slow-growth yeast (2) and yellow yeast (3). Said yeasts make it possible directly to obtain high-quality beverages, such as cider, beers, cognacs, rums, vodkas, etc., with products having an alcohol content of up to 60% vol./vol. Fermentation also takes place with highly concentrated solutions of sucrose, molasses, sugars resulting from starch hydrolysis, and various plant materials. The production of bread, pastries and quality derived products is facilitated.

(57) Resumen: Método de cultivo de viñedos resistentes que selecciona viñas autóctonas teniendo pie natural, abona con las hierbas

[Continúa en la página siguiente]