



1/14

TM TAMAYO
ROYALTIES · PATENTS · TRADEMARKS

Señor

JEFE DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y

E.

S.

D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-081362- -00005-0000

Fecha: 2013-02-15 16:28:38 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 523 RESPUESTA Folios: 14

REF: EXPEDIENTE:

09-081362

TITULO:

"BEBIDA AROMATICA MEJORADA"

ACTUACIÓN:

RESPUESTA A EXAMEN DE PATENTABILIDAD

OFICIO:

17649 de 09 DE Octubre de 2012

Estimados señores:

CARLOS ORLANDO MAYA RODRÍGUEZ, mayor de edad, vecino de esta ciudad, identificado con la Cédula de Ciudadanía No.17.117.818 expedida en Bogotá, Abogado titulado en ejercicio y portador de la Tarjeta Profesional No. 17.402 del Consejo Superior de la Judicatura, obrando en calidad de apoderado de la señora ANA CONSUELO GUTIERREZ HURTADO, según poder debidamente conferido y legalizado, adjunto a las diligencias administrativas de la referencia.

Encontrándome dentro del término legal comparezco para responder el oficio de Requerimiento No. 17649 notificado por fijación en lista el 09 de Octubre de 2012 del Examen de Patentabilidad el cual **pedimos prórroga**, emanado de esa Oficina, y con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2.000 de C.A.N, damos respuesta en los siguientes términos:



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@mtamayo.net
ip@mtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

3.- DE LA SOLICITUD DE PATENTE

TITULO

Atendiendo el requerimiento del señor examinador, y de acuerdo con las modificaciones propuestas, se presenta un nuevo título, así:

Nuevo título: **“BEBIDA AROMATICA Y PROCESO DE OBTENCIÓN”**

3.1. De las Reivindicaciones (Artículo 30 Decisión 486)

Se aporta nuevo capítulo reivindicatorio que consta de cuatro (5) reivindicaciones con las modificaciones sugeridas por el señor examinador, el que con la nueva redacción cumple con los requisitos establecido en e Art. 30 de la Decisión 486, cumpliendo así las exigencias de redacción y concordancia en las reivindicaciones sobre la materia que se quiere proteger.

En el nuevo pliego aportado, se modifican las reivindicaciones 3 y 4 definiéndolos en términos de procedimiento, y en la nueva reivindicación 5 se clara el término “en diferentes tiempos”, que se refiere a que existe un orden consecutivo para agregar las plantas a la bebida y no se agregan todas al mismo tiempo.

4. De la determinación del estado de la Técnica

En cuanto a las objeciones formuladas por el señor Examinador con respecto a la falta de Nivel Inventivo de la presente invención, el solicitante respetuosamente manifiesta que según las nuevas reivindicaciones el documento D1 no afecta el nivel inventivo de la presente invención, cumpliendo así los requisitos de patentabilidad requeridos, más aún cuando pasamos a establecer las diferencias con el documentos D 1 “Composición Agua del Carmen”:



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES · PATENTS · TRADEMARKS

5. Análisis de patentabilidad (Artículo 14 D 486)

5.1. Nivel inventivo (Artículo 18 D 486)

Respecto del análisis por nivel inventivo, y según lo manifestado con respecto del documento D1 y con el propósito de defender la actividad inventiva de nuestra solicitud en comparación con el documento encontrado: "Composición agua del Carmen" se procede a presentar las argumentaciones que demuestran el carácter inventivo de la "BEBIDA AROMATICA Y PROCESO DE OBTENCION" de la presente invención.

Como se menciona en el capítulo descriptivo de la presente solicitud, "No existe ningún método patentado de BEBIDA AROMATICA Y PROCESO DE OBTENCION , tal y como se solicita en la presente invención y que confiera al producto definitivo unas características específicas.

El problema técnico objetivo se formula así: Cómo preparar una nueva bebida aromática?

El problema se resuelve con la preparación de la bebida aromática propuesta en la presente solicitud que tiene una diferencia con D1 de 8 ingredientes, como son: Alucema, Cardo Mariano, Jengibre, Yerbabuena, Cidron, Toronjil, Clavos, Raíz de Angelita triturada, esta diferencia tiene nivel inventivo, porque los seis ingredientes idénticos se presentan en diferentes proporciones a las indicadas en D1.

La presente invención "BEBIDA AROMATICA Y PROCESO DE OBTENCION" no es obvia porque se le agregan 9 elementos que no son evidentes.

Diferencias entre D1 y la presente solicitud:



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th S Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

LISTADO DE INGREDIENTES

	SOLICITUD EXP. 09-081362	D1
1	ALUCEMA	MELISA
2	CARDO MARIANO	MANZANILLA
3	TOMILLO	LUISA ROJA
4	JENGIBRE	TIJA INFLORESCENCIA
5	YERBABUENA	CILANTRO
6	MENTA	CANELA
7	MANZANILLA	RAIZ DE ANGELICA
8	CIDRON	NUEZ MOSCADA
9	TORONJIL	ESENCIA DE MELISA
10	CLAVOS	ESENCIA DE LIMON
11	CANELA	ESENCIA DE HIERBA LUISA
12	LIMON	ESENCIA DE AZAHAR
13	RAIZ DE ANGELITA TRITURADA	ESENCIA DE MEJORANA
14	CILANTRO	CANELA
15		BERGAMOTA
16		ANÍS
17		VAINILLA
18		ROMERO
19		EUCALIPTO
20		TOMILLO
21		ALMENDRAS
22		MENTA

TABLA 1

Tal como lo observamos en la tabla 1 la primera diferencia se presenta en el número de ingredientes, la presente solicitud tiene 14 ingredientes y D1 tiene veintidós ingredientes, lo los 14 ingredientes que componen la presente solicitud solo 5 son idénticos a los



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

ingredientes de D1, estos cinco ingredientes representan solo el 36% de la composición de la presente solicitud.

Los cinco ingredientes idénticos son:

Manzanilla, limón, canela, tomillo, menta cilantro

De lo anterior no se puede concluir que resulta evidente con el conocimiento de D1 obtener la composición de la presente solicitud, con los ingredientes diferentes a D1 que son: Alucema, Cardo Mariano, Jengibre, Yerbabuena, Cidron, Toronjil, Clavos, Raíz de Angelita triturada, por lo que la presente solicitud, si tiene nivel inventivo

Segunda diferencia con D1:

Otra diferencia importante se encuentra en que las proporciones y cantidades de los ingredientes presentándose en la siguiente tabla comparativa

INGREDIENTES CON CANTIDADES

	SOLICITUD EXP. 09-081362	D1
1	ALUCEMA ENTRE 4GR-6gr	MELISA 9,285 mg
2	CARDO MARIANO ENTRE 4gr-6gr	MANZANILLA 2,43 mg
3	TOMILLO ENTRE 0,45ml-0,55ml	LUISA ROJA 1,43 mg
4	JENGIBRE ENTRE 0,25ml-0,35ml	TILA INFLORESCENCIA 1,14 mg
5	YERBABUENA ENTRE 3,5gr-4,5gr	CILANTRO 1,14 mg
6	MENTA ENTRE 4,5gr-5,5gr	CANELA 1,43 mg
7	MANZANILLA ENTRE 9,5gr-10,5gr	RAIZ DE ANGELICA 0,855 mg
8	CIDRÓN ENTRE 4,5gr-5,5gr	NUEZ MOSCADA 0,714 mg
9	TORONJIL ENTRE 1450gr-1550gr	ESENCIA DE MELISA 0,0025 mL
10	CLAVOS ENTRE 145gr-155gr	ESENCIA DE LIMON 0,0017 mL
11	CANELA ENTRE 145gr-155gr	ESENCIA DE HIERBA LUISA 0,0017 mL
12	LIMÓN ENTRE 450gr-505gr	ESENCIA DE AZAHAR 0,0013 mL



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th S Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

13	RAÍZ DE ANGÉLITA TRITURADA ENTRE 80gr	ESENCIA DE MEJORANA 0,0013 mL
14	CILANTRO ENTRE 45gr-155gr	CANELA 0,0008 mL
15		BERGAMOTA 0,0004 mL
16		ANÍS 0,0004 mL
17		VAINILLA 0,00017 mL.
18		ROMERO 0,00017 mL
19		EUCALIPTO 0,00017 mL
20		TOMILLO 0,00017 mL
21		ALMENDRAS 0,00017 mL
22		MENTA 0,00017 mL.

Si observamos los cinco ingredientes idénticos que son: manzanilla, limón, canela, tomillo. Menta y cilantro se presentan en diferentes proporciones si comparamos con D1, por esta razón no estamos de acuerdo con el examinador al afirmar que no tiene nivel inventivo.

En el siguiente cuadro se observa la total diferencia entre la presente solicitud y D1.

CUADRO COMPARATIVO

	SOLICITUD EXP. 09-081362	D1
		MELISA
1	MANZANILLA	MANZANILLA
		LUISA ROJA
		TILA INFLORESCENCIA
2	CILANTRO	CILANTRO
		CANELA
		RAIZ DE ANGELICA
		NUEZ MOSCADA
		ESENCIA DE MELISA
3	LIMON	ESENCIA DE LIMON
		ESENCIA DE HIERBA



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES · PATENTS · TRADEMARKS

		LUISA
		ESENCIA DE AZAHAR
		ESENCIA DE MEJORANA
4	CANELA	CANELA
		BERGAMOTA
		ANÍS
		VAINILLA
		ROMERO
		EUCALIPTO
5	TOMILLO	TOMILLO
		ALMENDRAS
6	MENTA	MENTA
	TORONJIL	
	CLAVOS	
	ANGELITA (RAIZ)	
	ALUCEMA	
	CARDO	
	JENGIBRE	
	YERBABUENA	
	CIDRON	

Consideramos que la presente invención "BEBIDA AROMATICA Y PROCESO DE OBTENCION" posee suficiente nivel inventivo para ser otorgada la patente, ya que se está solicitando una patente para la obtención de un producto novedoso, de características únicas.

A lo largo del nuevo capítulo reivindicatorio aportado se ha establecido claramente que el proceso de preparación para la obtención de una bebida aromática en los pasos antes descritos y reclamados conducen a la obtención de un producto estable que con las cantidades precisas y en los pasos mencionados constituyen por sí mismas la base del carácter inventivo de la solicitud de patente.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

No estamos de acuerdo con el examinador cuando afirma que una persona versada en la materia agregaría nueve ingredientes diferentes a D1 y en unas proporciones específicas y aún más en los ingredientes idénticos manzanilla limón canela, tomillo menta y cilantro en proporciones totalmente diferentes.

El proceso de obtención presenta Novedad y nivel inventivo porque los catorce ingredientes en las cantidades indicadas, se diluyen en tres litros de alcohol al 35% con agua destilada, se deja en maceración durante 10 a veinte días y se extraen las tinturas D1 no enseña ni sugiere el proceso de obtención ni la composición presentada en la actual solicitud

Por lo antes expuesto, ruego a usted dar por subsanado dicho requerimiento, sin perjuicio de lo cual desde ya nos acogemos a lo dispuesto por el inciso segundo del artículo 45 de la decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones que a la letra dice: "(...) Cuando la oficina nacional competente estimare que ello es necesario para los fines del examen de patentabilidad, podrá notificar al solicitante dos o más veces (...)”



COLOMBIA:

Carrera 8-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

NOTIFICACIONES

Mi poderdante y yo recibiremos notificaciones en la Secretaría de su Despacho o en mi Oficina de Abogado ubicada en la Carrera 13A No. 28-38 Ofc. 230 MZ. 2 Parque Central Bavaria de la ciudad de Bogotá D.C.

Del señor Jefe,

CARLOS ORLANDO MAYA RODRÍGUEZ

No.17.117.818 expedida en Bogotá,

T.P No. 17.402 del C.S.J.



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

BEBIDA AROMATICA Y PROCESO DE OBTENCION

ESFERA TECNOLÓGICA:

La presente invención se refiere a una bebida aromática como resultado de la combinación de un líquido y extractos de plantas utilizados para hacer bebidas con unas cantidades determinadas.

ESTADO DE LA TÉCNICA

Se conoce del documento bebidas aromáticas elaboradas con extracto de plantas disueltas en agua.

Hasta la fecha se han obtenido extractos de plantas aromáticas, como son las plantas aromáticas congeladas y las pastas congeladas; la mezcla de plantas aromáticas con aceites; conservas por pasteurización o concentradas en forma de pastillas o en bolsas.

El principal antecedente conocido es una fórmula inventada por los Frailes Carmelitas Descalzos en el año 1.611, que deprimidos buscaban consuelo en la mezcla de varias plantas y especies como Canela, Clavos, Limón, Menta, Melisa, Romero, Alcohol y Agua. La combinación de los anteriores elementos se conoce actualmente como agua de toronjil, agua de Melisa o con el nombre comercial de Agua del Carmen y es comercializado desde hace 60 años por Laboratorios Pasteur Ltda. domiciliado en Chile. El Agua del Carmen se utiliza popularmente para el tratamiento del Histerismo que es aquella situación anómala del individuo caracterizada por violentos cambios emocionales con respuestas exageradas en los sentimientos y que, además, por su correspondiente reflejo físico se manifiesta en problemas de estomago y palpitaciones. La preparación de Agua del Carmen tradicional utiliza un litro de alcohol de 80°, medio litro de agua, 20 cucharadas de hojas y flores de melisa, una cucharada de raíz de angélica triturada, 30 gr de corteza de limón, 10 gr de canela, 10 gr de semilla de coriandro y 8 clavos de olor, mezclados todos los ingredientes se colocan dentro de una botella, se filtran y se guardan en un bote de cristal en un lugar fresco y seco lejos de la luz.

El producto Agua del Carmen también se elabora con Toronjil, Clavos, Canela, Limón, Raíz de Angélica triturada y Cilantro, y se mezclan todos los elementos como en el proceso de elaboración mencionado anteriormente.

Otro antecedente es el siguiente.

Agua del Carmen solución oral 100ml.

Composición

Contenido por unidad de toma (cucharadita de 5 mL):

Principio activo 3,75 mL del Extracto fluido obtenido por destilación hidroetanólica a partir de las siguientes plantas medicinales:

Melissa officinalis L. (Melisa hoja) 9,285 mg; *Matricaria chamomilla* L. (Manzanilla flor) 2,43 mg; *Lippia triphilla* O. (Hierba Luisa hoja) 1,43 mg; *Tila tomentosa* M. (Tila inflorescencia) 1,14 mg; *Coriandrum sativum* L. (Coriandro fruto) 1,14 mg; *Cinnamomum zeylanicum* N. (Canela de Ceilán corteza) 1,43 mg; *Angélica archangélica* L. (Angélica raíz) 0,855 mg; *Myristica fragans* H. (Nuez moscada fruto) 0,714 mg; *Hissopus officinalis* L. (Hisopo sumidad florida) 4,285 mg.

Y de las siguientes esencias:

Melissa officinalis L. (Melisa) 0,0025 mL; *Citrus aurantium* L. corteza (Naranja) 0,0034 mL; *Citrus limón* L. (Limón) 0,0017 mL; *Lippia triphilla* O. (Hierba Luisa) 0,0017 mL; *Citrus aurantium* L. flor (Azahar) 0,0013 mL; *Origanum majorana* L. (Mejorana) 0,0013 mL; *Cinnamomum zeylanicum* N. (Canela) 0,0008 mL; *Citrus bergamia* R. (Bergamota) 0,0004 mL; *Pimpinella anisum* L. (Anís) 0,0004 mL; *Vanilla planifolia* A. (Vainilla) 0,00017 mL.

Rosmarinus officinalis L. (Romero) 0,00017 mL; *Eucalyptus globulus* L.; Eucalipto 0,00017 mL; *Thymus vulgaris* L. (Tomillo) 0,00017 mL; *Prunus amygdalus* S. (Almendras amargas) 0,00017 mL; *Mentha piperita* L. (Menta) 0,00017 mL.

El contenido mínimo en aceites esenciales es superior al 0,14 % expresado como citral. El extracto fluido final con un contenido de etanol de 55% v/v.

Excipientes: Sacarosa, Alcohol etílico (contenido 55% v/v equivalente a 2.2 g/5 ml)..

Acción y mecanismo

Destilación hidroetanólica a partir de plantas medicinales. Contiene sustancias aromáticas con acciones espasmolítica, colerética, carminativa, tónica estomacal y sedante.

REVELACIÓN DE LA INVENCION

La presente invención tiene como objetivo obtener una nueva bebida aromática adicionando a las plantas tradicionales plantas silvestres con el fin de darle mayor efectividad para el tratamiento del Histerismo y enfermedades resultantes del estrés contemporáneo, el mareo, dolor de muela, puede ser usado como calmante de la ansiedad y el nerviosismo.

Se retoma de la antigüedad el legado que dejaron los antepasados y se adicionan nuevos componentes para encontrar una formula novedosa para el tratamiento del Histerismo y enfermedades resultantes del estrés contemporáneo, el mareo, dolor de muela, para calmar la ansiedad y el nerviosismo; que actúa de manera más rápida y efectiva contra los síntomas mencionados que la formula anteriormente conocida.

MEJOR MANERA DE EJECUTAR LA INVENCION

Se prepara una bebida que contiene los siguientes componentes Alucema entre 4gr-6gr, Cardo Mariano entre 4gr-6gr, Tomillo entre 0,45ml-0,55ml, Jengibre entre 0,25ml-0,35ml, Yerbabuena entre 3,5gr-4,5gr, Menta entre 4,5gr-5,5gr, Manzanilla entre 9,5gr-10,5gr y Cidron entre 4,5gr-5,5gr; Toronjil entre 1450gr-1550gr, Clavos entre 145gr-155gr, Canela entre 145gr-155gr, Limón entre 450gr-505gr, Raíz de Angélita triturada entre 80gr-85gr y Cilantro entre 45gr-155gr.

Todos los componentes se diluyen en alcohol, utilizando tres litros de alcohol rebajados al 35% con agua destilada. Se dejan en maceración durante 10-20 días y se extraen las tinturas. La extracción se hace como tintura en el alcohol, teniendo en cuenta que las plantas se ponen en diferentes tiempos pero en el mismo recipiente los diferentes tiempos se refieren a que no se ponen todas las plantas al mismo tiempo en el recipiente sino en el orden que se indica así: Alucema, Cardo Mariano, Tomillo, Jengibre, Yerbabuena, Menta, Manzanilla, Cidron, Toronjil, Clavos, Canela, Limón, Raíz de Angélita triturada y Cilantro.

Al cabo del proceso se obtiene una presentación líquida que se ingiere como aromática.

REIVINDICACIONES

- 1- Bebida Aromática caracterizada por los siguientes componentes Alucema, Cardo Mariano, Tomillo, Jengibre, Yerbabuena, Menta, Manzanilla, Cidron, Toronjil, Clavos, Canela, Limón, Raíz de Angélita triturada y Cilantro.
- 2- Bebida Aromática de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la nueva composición tiene las siguientes cantidades: Alucema entre 4gr-6gr, Cardo Mariano entre 4gr-6gr, Tomillo entre 0,45ml-0,55ml, Jengibre entre 0,25ml-0,35ml, Yerbabuena entre 3,5gr-4,5gr, Menta entre 4,5gr-5,5gr, Manzanilla entre 9,5gr-10,5gr y Cidrón entre 4,5gr-5,5gr, Toronjil entre 1450gr-1550gr, Clavos entre 145gr-155gr, Canela entre 145gr-155gr, Limón entre 450gr-505gr, Raíz de Angélita triturada entre 80gr-85gr, Cilantro entre 45gr-155gr,
- 3- Proceso de obtención de una Bebida Aromática caracterizada porque todos los componentes se diluyen en alcohol, utilizando tres litros de alcohol rebajados al 35% con agua destilada, se dejan en maceración durante 10-20 días y se extraen las tinturas.
- 4- Proceso de obtención de una Bebida Aromática de acuerdo con la reivindicación 3, caracterizada porque la extracción se hace como tintura en el alcohol.
- 5- Proceso de obtención de una Bebida Aromática de acuerdo con la Reivindicación 3 caracterizada porque las plantas se agregan en el orden siguiente Alucema, Cardo Mariano, Tomillo, Jengibre, Yerbabuena, Menta, Manzanilla, Cidron, Toronjil, Clavos, Canela, Limón, Raíz de Angélita triturada y Cilantro.

RESUMEN

La presente invención se refiere a una bebida aromática y proceso de obtención como resultado de la combinación de un líquido y extractos de plantas utilizados para hacer bebidas y adicionando componentes para crear una formula novedosa que puede ser utilizada en el tratamiento del Histerismo, enfermedades resultantes del estrés contemporáneo, el mareo, dolor de muela, para calmar la ansiedad y el nerviosismo que actúa de manera rápida y efectiva contra los síntomas mencionados.