

REIVINDICACIONES

1. Un inhibidor del crecimiento para un microorganismo, caracterizado porque comprende:

5 sacáridos que contienen alulosa,

 en donde el microorganismo comprende al menos uno seleccionado del grupo que consiste en las siguientes bacterias, hongos y levaduras:

 (i) *Lactobacillus casei* y *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*
10 como bacterias;

 (ii) *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus awamori*, *Monascus purpureus*, *Monascus ruber* y *Rhizopus oryzae* como hongos; y

 (iii) *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces pastorianus*
15 como levaduras.

2. El inhibidor del crecimiento de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque la alulosa está presente en una cantidad de 50 partes en peso a 100 partes en peso con respecto a 100 partes en peso de sacáridos con base en el contenido de sólidos secos.

20

3. El inhibidor del crecimiento de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque los sacáridos están libres de sacarosa, glucosa o una combinación de las mismas.

4. Una bebida alcohólica fermentada caracterizada porque comprende el inhibidor del crecimiento de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3.

5 5. La bebida alcohólica fermentada de conformidad con la reivindicación 4, caracterizada porque la bebida alcohólica fermentada es makgeolli o vino.

10 6. La bebida alcohólica fermentada de conformidad con la reivindicación 4, caracterizada porque la bebida alcohólica fermentada se fermenta usando al menos un microorganismo seleccionado del grupo que consiste en las siguientes bacterias, hongos y levaduras:

(i) *Lactobacillus casei* y *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* como bacterias;

15 (ii) *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus awamori*, *Monascus purpureus*, *Monascus ruber* y *Rhizopus oryzae* como hongos; y

(iii) *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces pastorianus* como levaduras.

20 7. La bebida alcohólica fermentada de conformidad con la reivindicación 4, caracterizada porque la bebida alcohólica fermentada comprende al menos un microorganismo seleccionado del grupo que consiste en las siguientes bacterias, hongos y levaduras:

(i) *Lactobacillus casei* y *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* como bacterias;

(ii) *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus awamori*, *Monascus purpureus*, *Monascus ruber* y *Rhizopus oryzae* como hongos; y

5 (iii) *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces pastorianus* como levaduras.

8. Un método para inhibir la post-fermentación de una bebida
alcohólica fermentada, caracterizado porque comprende: añadir el
10 inhibidor del crecimiento de conformidad con cualquiera de las
reivindicaciones 1 a 3 a la bebida alcohólica fermentada.