

Doctora

María José Lamus Becerra

Directora de Nuevas Creaciones

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO -SIC-

E.

S.

D.

TOBOS ABOGADOS S.A.S.

Calle 151 No. 18A-34

Oficina 409 Bogotá D.C.

C.P. 110131166 - Colombia

NIT 900.367.556-3

Tel +57 1 526 0350

Tel +57 1 805 1166

Cel +57 320 334 0887

<http://www.tobos.com.co>

tobos@tobos.com.co

Referencia: Solicitud de patente de invención No. NC2019/0000823

Solicitante: CARLSBERG BREWERIES A/S

Título de la invención: "Bebidas refinadas en base a cereales"

RESPUESTA AL EXAMEN DE FORMA CONTENIDO EN EL OFICIO No. 1377

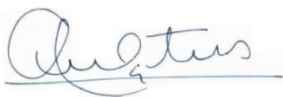
ANDREA TOBOS MATEUS, mayor de edad y domiciliada en Bogotá D.C., identificada según aparece debajo de mi firma, como apoderada de la sociedad CARLSBERG BREWERIES A/S, doy respuesta al examen de forma notificado por medio de correo electrónico dentro del término legal.

1. Capítulo II (PCT)

En respuesta a la observación del Examinador, presento como anexo la traducción al castellano del documento IPEA (International Preliminary Report on Patentability) correspondiente a la solicitud.

Agradezco su amable colaboración.

Atentamente,



ANDREA TOBOS MATEUS

C.C. 52.223.325 de Bogotá

T.P. 148648

TRATADO DE COOPERACIÓN EN MATERIA DE PATENTES

PCT

INFORME PRELIMINAR INTERNACIONAL SOBRE PATENTABILIDAD

(Capítulo II del Tratado de Cooperación en materia de Patentes)

(Artículo 36 y Regla 70 del PCT)

Referencia del expediente del solicitante o del mandatario P4183PC00		PARA CONTINUAR LA TRAMITACIÓN Ver formulario PCT/IPEA/416	
Solicitud internacional N° PCT/EP2017/065498	Fecha de presentación internacional (día/mes/año) 23.06.2017	Fecha de prioridad (día/mes/año) 01.07.2016	
Clasificación Internacional de Patentes (CIP) o a la vez clasificación nacional e CIP INV. C12C1/027			
Solicitante Carlsberg Breweries A/S			

- El presente informe preliminar internacional sobre patentabilidad, se establece por esta Administración encargada del examen preliminar internacional según el Artículo 35 y se transmite al solicitante conforme al Artículo 36.
- Este INFORME comprende 5 hojas, incluida la presente hoja de portada.
- Este informe también contiene ANEXOS, que comprenden:
 - ☒ (remitido al solicitante y a la Oficina Internacional) un total de 6 hojas. descritas a continuación:
 - ☒ hojas de la descripción, las reivindicaciones y/o los dibujos que han sido modificadas, y/u hojas que contienen rectificaciones autorizadas por esta Administración, a menos que estas hojas hubieran sido reemplazadas o canceladas, y cualquier escrito de acompañamiento (ver Reglas 46.5, 66.8, 70.16, 91.2 y la sección 607 de las Instrucciones Administrativas).
 - ☐ hojas que contienen rectificaciones no tomadas en cuenta por esta Administración porque no fueron autorizadas o no fueron notificadas a esta Administración en el momento en el que esta Administración comenzó a elaborar este informe, así como los escritos de acompañamiento (ver Reglas 66.4bis, 70.2(e), 70.16, y 91.2).
 - ☐ hojas de reemplazo y escritos de acompañamiento, que esta Administración considera que, o bien contienen una modificación que se extiende más allá de lo divulgado en la solicitud internacional tal y como fue inicialmente presentada, o bien las hojas de reemplazo no se acompañaron de un escrito indicando la base para la modificación en la solicitud tal y como se presentó, según se indica en el punto 4 del Recuadro I y en el Recuadro Suplementario (ver Regla 70.16.b)).
 - ☐ (remitido únicamente a la Oficina Internacional) un total de (indicar tipo y número de soporte(s) electrónico(s)) , que contienen una lista de secuencias, en formato de archivo de texto según Anexo C/ST.25, como se indica en el Recuadro Suplementario relativo a listas de secuencias (ver párrafo 3ter del Anexo C de las Instrucciones Administrativas).
- El presente informe contiene indicaciones relativas a los puntos siguientes:
 - ☒ Recuadro I Base de este informe
 - ☐ Recuadro II Prioridad
 - ☐ Recuadro III No formulación de opinión sobre la novedad, la actividad inventiva y la aplicación industrial
 - ☐ Recuadro IV Falta de unidad de invención
 - ☒ Recuadro V Declaración motivada según el Artículo 35(2) sobre la novedad, la actividad inventiva y la aplicación industrial; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración
 - ☐ Recuadro VI Ciertos documentos citados
 - ☐ Recuadro VII Ciertos defectos en la solicitud internacional
 - ☐ Recuadro VIII Ciertas observaciones relativas a la solicitud internacional

Fecha de presentación de la solicitud 30.04.2018	Fecha de finalización del presente informe 01.06.2018
Nombre y dirección postal de la Administración encargada del examen preliminar internacional European Patent Office P.B. 5818 Patentlaan 2 NL-2280 HV Rijswijk - Pays Bas Tel. +3170340 - 2040 Fax: +3170340 -3016	Funcionario autorizado Diller, Reinhard N° de teléfono: +31 70 340 - 9418 

Recuadro I. Base de este informe

1. Por lo que respecta al **idioma**, este informe se ha establecido sobre la base:

- ☒ de la solicitud internacional en el idioma en el cual se depositó
- ☐ de una traducción del idioma original al siguiente idioma____, que es el de una traducción proporcionada a los fines de:
- ☐ búsqueda internacional (según Reglas 12.3.a) y 23.1(b))
- ☐ publicación de la solicitud internacional (según Regla 12.4(a))
- ☐ examen preliminar internacional (según Reglas 55.2(a) y/o 55.3(a) y (b))

2. Por lo que respecta a los **elementos*** de la solicitud internacional, esta opinión se ha establecido sobre la base de *(las hojas de reemplazo que hayan sido enviadas a la Oficina Receptora en respuesta a un requerimiento según el Artículo 14 se las denomina en este informe como "inicialmente presentadas" y no se anexan al informe)*:

Descripción, Páginas

1 - 64 tal como se presentaron/enviaron inicialmente

Reivindicaciones, Números

1 - 18 presentadas con la solicitud de examinación internacional preliminar

Dibujos, Páginas

1-19 tal como se presentaron / enviaron inicialmente

- ☐ una lista de secuencias - ver Recuadro Suplementario relativo a listas de secuencias

3. ☐ Las modificaciones ha ocasionado la anulación de:

- ☐ la descripción, páginas _____
- ☐ las reivindicaciones, Nos. _____
- ☐ los dibujos, hojas/fig. _____
- ☐ la lista de secuencias (*precisar*): _____

4. ☐ Esta opinión se ha establecido como si (algunas de) las modificaciones adjuntas a este reporte y listadas más abajo no se hubieran realizado ya que, o bien se considera que van más allá de la divulgación de la invención tal como fue presentada, o bien no se acompañaron de una carta indicando la base para las modificaciones en la solicitud tal y como se presentó, como se indica en el Recuadro Suplementario (Regla 70.2(c) y (c-bis)).

- ☐ la descripción, páginas _____
- ☐ las reivindicaciones, Nos. _____
- ☐ los dibujos, hojas/fig. _____
- ☐ la lista de secuencias (*precisar*): _____

5. ☐ Esta opinión se ha establecido:

- ☐ tomando en consideración la **rectificación de un error evidente** autorizado por o notificado a esta Administración según la Regla 91 (Reglas 66.1(d-bis) y 70.2(e)).
- ☐ sin tomar en consideración la **rectificación de un error evidente** autorizado por o notificado a esta Administración según la Regla 91 (Reglas 66.4bis y 70.2(e)).

6. ☒ Por lo que respecta a las búsquedas complementarias (Reglas 66.1ter y 70.2(f):

- ☒ Esta Administración ha realizado una búsqueda complementaria el 18.05.2018. (todos los documentos descubiertos se encuentran listados en el Cuadro Suplementario relacionado con la Búsqueda Suplementaria).
- ☐ se han recuperado documentos adicionales durante la búsqueda complementaria
- ☐ Esta Administración no ha realizado búsqueda complementaria por considerar que no sería de utilidad.

7. ☐ El(los) informe(s) de búsqueda internacional suplementario(s) emitido(s) por la(s) Administración(es) ha(n) sido recibido(s) y tomados(s) en consideración para establecer esta opinión (Regla 45bis.8(b) y (c))

* Si se utiliza el punto 4, algunas o todas estas páginas pueden llevar el sello de "sustituida".

**INFORME PRELIMINAR INTERNACIONAL SOBRE
PATENTABILIDAD**

Solicitud internacional N°
PCT/EP2017/065498

Recuadro V. Declaración motivada según el Artículo 35(2) sobre la novedad, la actividad inventiva y la aplicación industrial; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

1. Declaración

Novedad	Reivindicaciones 1-18	SÍ
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva	Reivindicaciones 1-18	SÍ
	Reivindicaciones	NO
Aplicación industrial	Reivindicaciones 1-18	SÍ
	Reivindicaciones	NO

2. Citas y explicaciones (Regla 70.7)

Ver hoja separada

Re Punto V

Declaración razonada con respecto a la novedad, nivel inventivo o aplicabilidad industrial; citas y explicaciones que apoyan dicha declaración

1. Se hace referencia a los siguientes documentos:

D1 WO 86/06740 A1 (POLLOCK & POOL LTD [GB]) 20 de noviembre de 1986 (1986-11-20)

D2 US 4 052 795 A (POLLOCK JAMES RICHARD ALLAN ET AL) 11 de octubre de 1977 (1977-10-11)

2. Novedad y nivel inventivo.

2.1. El documento D1 el cual es considerado como el documento más cercano de la técnica anterior divulga un proceso para producir un extracto acuoso de cebada que comprende remojar cebada hasta llegar a un contenido de humedad de entre 37 y 38% (ver reivindicaciones 1-13 y ejemplos A y B), permitiendo que el grano remojado germine, comprendiendo agregar ácido giberélico (GA - Gibberellic Acid), exponer los granos de cebada a flujo de aire durante 5 días a 16 °C (ver ejemplos) y moler finamente o de forma gruesa los granos de cebada antes de proporcionar un extracto acuoso.

Sin embargo, D1 enseña que la malta húmeda se seca en un horno (*kiln*). Además, D1 no divulga que al menos 2 L de oxígeno por kg de granos de cereal en peso seco se pasa a través de la solución acuosa por h, lo que hace que el objeto de la reivindicación 1 sea novedoso sobre D1.

En consecuencia, el objeto de la reivindicación 1 es novedoso en el sentido del Artículo 33 (2) PCT con respecto a D1.

2.2 Esta característica distintiva parece causar el efecto de que el método de la reivindicación 1 acelera el proceso de germinación y preparación del mosto y, por lo tanto, reduce el consumo de agua y energía (ver págs. 4, I. 9-21 de la presente solicitud).

2.3 Por lo tanto, el problema a ser resuelto se considera como: proporcionar un método para producir un extracto acuoso de un cereal que es más rápido y permite reducir el consumo de agua y energía.

2.4 Este problema se resuelve mediante el proceso de germinación rápida de la reivindicación 1.

2.5 A partir de la divulgación de D1, el experto en la técnica no tiene incentivos para decidir pasar oxígeno a través de una solución acuosa de granos de cereales y evitar el secado de los granos germinados con el fin de acelerar el proceso de germinación y ahorrar agua y energía. D1 sin embargo, si divulga que el paso de secado de la malta húmeda es opcional (ver página 2, I. 8), pero el objetivo de D1 es más bien el evitar las rupturas en la superficie de los granos y comparar los resultados de la germinación con y sin adición de ácido giberélico (ver pág. 1, I. 20-26). Por lo tanto, el objeto de la reivindicación 1 no se considera obvio para el experto en la técnica en vista de las enseñanzas de D1.

2.6 Adicionalmente, también una combinación de la divulgación de D1 y de las enseñanzas de D2 no habrían hecho que el método de la reivindicación 1 fuera obvio, ya que D2 también enseña el secado del producto obtenido a un contenido de agua de 2-6% (ver reivindicación 1 de D2).

2.7 Por las mismas razones, se encuentra que el objeto de las reivindicaciones de método co-independientes 9 y 17 comprenden un nivel inventivo (Art. 33 (3) PCT).

2.8 Las reivindicaciones 2-8, 10-16 y 18 son reivindicaciones dependientes y, como tales, cumplen con los requisitos del Art. 33 (2) y (3) PCT.

Oficina de Patentes Europea
D-80298 Munich
Alemania

30 de abril de 2018

Presentado por medio Electrónico

Presentación de una demanda - Respuesta a la opinión escrita

Solicitud de Patente Internacional No. PCT/EP2017/065498

Título: Bebidas a base de cereales refinados

Solicitante: Carlsberg Breweries A/S

Nuestra referencia: P4183PC00 - LAD/VHN

Por favor encuentre adjunto una demanda de examen preliminar con respecto a la solicitud PCT mencionada anteriormente.

Por favor retire de nuestra cuenta no. 28030052 la tarifa de manejo y la tarifa del examen como se especifica en la hoja de cálculo de tarifa.

Solicitud

El solicitante respetuosamente requiere que el Examinador reconozca la patentabilidad de las reivindicaciones modificadas como se describe a continuación. En caso de que el Examinador tenga la intención de emitir un informe preliminar sobre la patentabilidad que no reconozca la patentabilidad de la invención reivindicada, el solicitante requiere una de las siguientes opciones:

- una entrevista telefónica (Regla 66.6 PCT) o
- una segunda Opinión Escrita.

Reivindicaciones

Adjuntamos un conjunto de reivindicaciones las cuales deben reemplazar todas las reivindicaciones presentadas anteriormente. Las reivindicaciones han sido modificadas de la siguiente manera:

La dependencia de la reivindicación 18 ha sido modificada. Las bases para la modificación se

pueden encontrar en la solicitud tal como se presentó en las páginas 42, I. 8-18.

Nivel Inventivo

La presente invención se refiere a un método para producir un extracto acuoso de un cereal, por ejemplo mosto. El mosto es el líquido de partida para la producción de cerveza. El método comprende varios pasos que incluyen los siguientes:

- incubar granos de cereal en una solución acuosa en donde se hace pasar O₂ a través de esta; y
- dividir finamente los granos germinados, en donde dichos granos germinados tienen un contenido de agua de al menos 20%

D1 se refiere a un método de malteado, el cual difiere significativamente del método de la invención. Por ejemplo, el método de D1 carece de los dos pasos descritos anteriormente.

Más específicamente, D1 describe un método de malteado que comprende remojar granos de cereal y subsecuentemente someter los granos a un tratamiento, el cual puede ser por ejemplo pasar el grano entre rodillos (ver resumen y p. 1, I. 29-31). El grano tratado de este modo puede ser expuesto a aire, preferiblemente aire húmedo (*humid air*) o más húmedo (*moist air*) (ver pág. 2, I. 6).

Una diferencia entre las enseñanzas de D1 y la invención reivindicada es que D1 en ninguna parte enseña la incubación de granos de cereal en una solución acuosa en donde se hace pasar O₂ a través de esta. Como se señaló anteriormente, D1 enseña "exposición del grano al aire", lo cual es completamente diferente a incubar granos en una solución acuosa en donde se hace pasar O₂ a través de esta. Otra diferencia entre D1 y la invención reivindicada es que D1 en ninguna parte describe granos germinados finamente divididos que tienen un contenido de agua de al menos 20%.

Un problema técnico resuelto por la presente invención es la provisión de métodos para germinación rápida y preparación de extractos acuosos de cereales con altos niveles de azúcares fermentables (ver solicitud tal como fue presentada p. 4, I. 9-14).

El problema técnico es resuelto por la invención. Por lo tanto, la incubación de granos de cereal en agua en donde se hace pasar O₂ a través de esta acelera en gran medida la germinación. Esto se demuestra por ejemplo en el Ejemplo 1 y en la Figura 2B, los cuales muestran una germinación significativa incluso después de 24 horas y en particular después de 48 horas de incubación con flujo de aire. El grano germinado tiene altos niveles de actividad de las enzimas involucradas en la generación de azúcares fermentables. Esto se demuestra por ejemplo en el Ejemplo 2, Tabla 3.

Además, la presente invención proporciona métodos que permiten proceder directamente después de la germinación con la división fina de los granos de cereal germinados. Por lo tanto, los métodos evitan la necesidad de secar en horno o de secar de otra manera los granos germinados. Por lo tanto, la invención proporciona un ahorro significativo de agua mediante la eliminación del secado de la malta, así como un ahorro significativo de energía, por ejemplo mediante la omisión del paso de secado en horno. Absolutamente nada en D1 apunta a la solución provista por la invención.

En resumen, basado en D1, la persona experta no podría haber llegado a la invención reivindicada sin la aplicación de habilidades inventivas. Como se describió anteriormente, nada en D1 describe o incluso sugiere métodos que comprenden:

- incubar granos de cereal en una solución acuosa en donde se hace pasar O_2 a través de esta; y
- dividir finamente los granos germinados, en donde dichos granos germinados tienen un contenido de agua de al menos 20%

Por lo tanto, se sostiene que tanto la reivindicación 1 como las reivindicaciones dependientes son inventivas sobre D1.

La reivindicación 9 está dirigida a un método para producir un extracto acuoso de un cereal. El método comprende granos germinados finamente divididos, en donde dichos granos germinados tienen un contenido de agua de al menos 20%. Como se discutió anteriormente, en ninguna parte de D1 se describe o incluso se sugiere granos de cereales finamente divididos que tienen un contenido de agua de al menos 20%.

Por consiguiente, la reivindicación 9 y las reivindicaciones dependientes de esta también son inventivas sobre D1.

Otro

De acuerdo con las explicaciones anteriores, se considera que las reivindicaciones de la solicitud de patente cumplen con los requisitos de patentabilidad y esperamos recibir un Informe Preliminar Internacional Sobre Patentabilidad que refleje esta opinión. En consecuencia, se le solicita respetuosamente al Examinador que tenga en cuenta las observaciones anteriores al realizar la examinación con más detalle de esta solicitud de patente internacional en PCT, Capítulo II. Si se

considera que algunos asuntos siguen pendientes, esperamos recibir una segunda Opinión Escrita de la Autoridad Internacional de Examinación Preliminar.

Atentamente,

HOIBERG

Louise Aagaard

P4183EPOO

1

REIVINDICACIONES

1. Un método para producir un extracto acuoso de un cereal, comprendiendo dicho método las etapas de:
 - a. proporcionar granos de un cereal;
 - b. someter los granos de cereal a una etapa de germinación obteniendo de este modo granos germinados, en donde dicha etapa de germinación comprende incubar dichos granos en una solución acuosa hasta que los granos tengan un contenido de agua de al menos 30%, en donde al menos 2 L de O₂ por kg de granos de cereal en peso seco se hacen pasar a través de dicha solución acuosa por h;
 - c. dividir finamente dichos granos germinados, mientras que dichos granos germinados tienen un contenido de agua de al menos 20%, con la condición de que dichos granos de cereal no tengan un contenido de agua por debajo de 20 en ningún momento entre las etapas b) y c);
 - d. preparar un extracto acuoso de dichos granos germinados molidos, produciendo de este modo un extracto acuoso del cereal.
2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en el que los granos del cereal se sumergen en la solución acuosa durante toda la etapa de germinación.
3. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la etapa de germinación comprende
 - i. al menos una etapa de incubación de dichos granos en una solución acuosa, en donde al menos 2 L de O₂ por kg de grano de cereal en peso seco se pasan a través de dicha solución acuosa por h; y
 - ii. al menos una etapa de incubación de dichos granos de cereal en aire.
4. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que al menos 3 L, más preferiblemente al menos 4 L, aún más preferiblemente al menos 5 L, incluso más preferiblemente al menos 6 L de O₂ por kg de granos de cereal en peso seco se hacen pasar a través de dicha solución acuosa por h.

HOJA MODIFICADA

5. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que dicho O₂ está comprendido dentro de una mezcla de gases, en donde la mezcla de gases es aire atmosférico.
6. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la etapa completa de germinación no excede de 72 h, más preferiblemente no excede de 60 h, incluso más preferiblemente no excede de 54 h.
7. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el cereal es un cereal descascarillado, y el método comprende una etapa de retirar al menos parte de dicha cascarilla antes de incubar dichos granos en una solución acuosa.
8. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los granos germinados contienen como máximo 4 g de raicillas (materia seca) por 100 g de granos de cereal germinados (materia seca).
9. Un método para producir un extracto acuoso de un cereal, comprendiendo dicho método las etapas de:
 - A. proporcionar granos germinados de un cereal que tiene un contenido de agua de al menos 20% con la condición de que dichos granos de cereal no hayan tenido un contenido de agua inferior al 20% en ningún momento posterior a la germinación;
 - B. dividir finamente dichos granos germinados, mientras que dichos granos germinados tienen un contenido de agua de al menos 20%;
 - C. preparar un extracto acuoso de dichos granos germinados molidos, produciendo de esta forma un extracto acuoso del cereal.
10. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el cereal es cebada.
11. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los granos germinados tienen una actividad de α -amilasa de al menos 4 U/g de grano de cereal sobre una base de peso seco.

12. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los granos germinados tienen una actividad de β -amilasa de al menos 5 U/g de grano de cereal sobre una base de peso seco.

13. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la etapa completa de germinación no excede de 72 h, más preferiblemente no excede de 60 h, incluso más preferiblemente no excede de 54 h.

14. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el cereal es un cereal descascarillado, y el método comprende una etapa de retirar al menos parte de dicha cascarilla antes de incubar dichos granos en una solución acuosa.

15. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los granos germinados contienen como máximo 4 g de raicillas (materia seca) por 100 g de granos de cereal germinados (materia seca).

16. Un método para producir un extracto acuoso de un cereal, comprendiendo dicho método las etapas de:

D. proporcionar granos germinados de un cereal que tiene un contenido de agua de al menos 20% con la condición de que dichos granos de cereal no hayan tenido un contenido de agua inferior al 20% en ningún momento posterior a la germinación;

E. dividir finamente dichos granos germinados, mientras que dichos granos germinados tienen un contenido de agua de al menos 20%;

F. preparar un extracto acuoso de dichos granos germinados molidos, produciendo de esta forma un extracto acuoso del cereal.

17. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el cereal es cebada.

18. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los granos germinados tienen una actividad de α -amilasa de al menos 4 U/g de grano de cereal sobre una base de peso seco.

19. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los granos germinados tienen una actividad de β -amilasa de al menos 5 U/g de grano de cereal sobre una base de peso seco.
20. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los granos germinados tienen una actividad límite de dextrinasa de al menos 5 mU/g de grano sobre una base de peso seco.
21. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los granos germinados contienen como máximo 4 g de raicillas (materia seca) por 100 g de granos de cereal germinado (materia seca).
22. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el extracto acuoso comprende al menos 10 g, tal como al menos 15 g de maltosa por L.
23. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el extracto acuoso comprende al menos 60 mg/L de valina.
24. Un método para producir una bebida, comprendiendo dicho método las etapas de:
- i. preparar un extracto acuoso por el método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores;
 - ii. procesar dicho extracto en una bebida.
25. El método de acuerdo con la reivindicación 17, en el que la etapa ii. comprende los pasos de:
- a. calentar dicho extracto acuoso opcionalmente en presencia de lúpulo o extracto de lúpulo;
 - b. enfriar el extracto acuoso;
 - c. fermentar dicho extracto acuoso con levadura, produciendo de esta forma una bebida fermentada.

HOJA MODIFICADA