

REIVINDICACIONES

1. Un proceso para preparar una bebida a base de cereal, comprendiendo el método:

- proporcionar malta o granos de cereal sin maltear;
- macerar dicha malta o granos de cereal sin maltear para solubilizar los azúcares fermentables, comprendiendo la maceración:
 - una primera etapa en la cual la malta o los granos de cereal sin maltear son expuestos a actividad de proteasa y opcionalmente actividad de glucanasa, llevándose a cabo la primera etapa en un intervalo de temperatura A;
 - una segunda etapa posterior en la cual la malta o los granos de cereal sin maltear son expuestos a actividad de beta-amilasa y alfa-amilasa llevada a cabo en un intervalo de temperatura que inhibe la actividad de proteasa de la primera etapa;
- filtrar la malta triturada o los granos de cereal sin maltear para obtener un mosto;
- fermentar dicho mosto para obtener la bebida a base de malta;

donde el proceso comprende la adición de raicillas de malta al mosto, caracterizado porque dichas raicillas de malta se agregan a la malta o los granos de cereal sin maltear durante la segunda etapa del proceso de maceración en la que se inhibe la actividad de proteasa.

2. Un proceso para preparar una bebida a base de cereal, comprendiendo el método:

- proporcionar malta o granos de cereal sin maltear;
- macerar dicha malta o granos de cereal sin maltear para obtener una solución de azúcares fermentables;
- proporcionar raicillas de malta;
- preparar una solución de material proteínico solubilizado remojando las raicillas de malta en un líquido a una temperatura entre 62°C y 90°C, permitiendo la infusión del líquido por las raicillas de malta;
- combinar la solución de azúcares fermentables y material proteínico

- solubilizado para obtener un mosto,
- fermentar dicho mosto para obtener la bebida a base de malta.
3. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 y 2, que comprende la filtración de la templa y/o el material proteínico solubilizado.
 4. El proceso de acuerdo con la reivindicación 2, donde el líquido en el cual se remojan las raicillas de malta es templa sin filtrar, agua o mosto.
 5. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende separar las raicillas de malta de la malta después del secado en horno de la malta.
 6. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, sin la adición de extractos de lúpulo (tetra hops) y/o alginato de polipropilenglicol durante o luego de la preparación de la bebida.
 7. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende la utilización de raicillas de malta en una cantidad que oscila entre 30g y 500g/hL de bebida a ser elaborada calculada a una densidad inicial [OG] de 12°P.
 8. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende la utilización de raicillas de malta en una cantidad que oscila entre 50g y 180g/hL de bebida a ser elaborada calculada a una densidad inicial [OG] de 12°P.
 9. Una bebida obtenible mediante un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8.
 10. Una bebida de acuerdo con la reivindicación 9, que tiene una semivida de espuma de 200 segundos o más (prueba Nibem).
 11. La bebida de acuerdo con la reivindicación 9 o 10, que es una cerveza o bebida del tipo cerveza o un whisky o bebida del tipo whisky.
 12. La bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 9 a 11, donde dicha bebida comprende una fracción proteica de 10 a 40 kDa obtenida de raicillas de malta.
 13. Uso de un extracto o lisado de raicillas de malta para aumentar la estabilidad de la espuma de una cerveza.

14. El uso de acuerdo con la reivindicación 13, donde dicho extracto o lisado de raicillas de malta es enriquecido en una fracción proteica de 10 a 40 kDa.
15. Un método para elaborar cerveza, dicho método comprende una etapa de maceración, caracterizado porque durante dicha maceración, se agregan raicillas de malta a la malta o los granos de cereal sin maltear.
16. El método de acuerdo con la reivindicación 15, donde dicha etapa de maceración es un proceso de dos etapas y se agregan dichas raicillas de malta durante una segunda etapa del proceso de maceración en la que se inhibe la actividad de proteasa.