

REIVINDICACIONES

Habiendo así especialmente descripto y determinado la naturaleza de la presente invención y la forma como la misma ha de ser llevada a la práctica, se declara reivindicar como de propiedad y derecho exclusivo:

1. Una cerveza que tiene un contenido de etanol de 0–1,0% en vol, que comprende por lo menos 0,001 µg/l de etil–2–metilpentanoato (EMP).
2. Una cerveza de acuerdo con la reivindicación 1, donde la cantidad de EMP es por lo menos 0,004 µg/l, preferentemente 0,1–1000 µg/l, más preferentemente, preferentemente 1–800 µg/l.
3. Una cerveza de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, donde el total de aldehídos, definido como el total de 2–metilpropanal, 2–metilbutanal, 3–metilbutanal, 3–metiltiopropionaldehído, fenilacetaldehído, hexanal, trans–2–nonenal, benzaldehído y furfural, es menos de 600 µg/l, preferentemente menos de 400 µg/l, más preferentemente menos de 200 µg/l, más preferentemente menos de 80 µg/l.
4. Una cerveza de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1–3, donde el total de aldehídos Strecker, definido como el total de 2–metilpropanal, 2–metilbutanal, 3–metilbutanal, 3–metiltiopropionaldehído y fenilacetaldehído, es menos de 200 µg/l, preferentemente menos de 150 µg/l, más preferentemente menos de 100 µg/l, más preferentemente menos de 50 µg/l.
5. Una cerveza de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1–4, donde el contenido de azúcar total, definido como el total de glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa y maltotriosa, es por lo menos 0,2 g/100 ml, preferentemente, 0,5–2,0 g/100 ml.
6. Una cerveza de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1–5, donde el contenido de azúcar comprende por lo menos 50% en peso de maltosa.

7. Una cerveza de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 –6, que además comprende 1–20 µg/l, preferentemente, 1,5–5 µg/l etil propanoato y/o 0,05–30 mg/l de etil acetato, preferentemente, 0,1–15 mg/l de etil acetato.
8. Un método para preparar una cerveza que tiene un contenido de alcohol de 0–1,0% en vol, que comprende un paso de combinación de una cerveza de cero o bajo alcohol, con etil–2–metilpentanoato.
9. Un método de acuerdo con la reivindicación 8, donde la combinación con etil–2–metilpentanoato se logra por combinación con un saborizante que comprende etil–2–metilpentanoato.
10. Un método de acuerdo con la reivindicación 9, donde el saborizante es una mezcla de sabor que comprende etil–2–metilpentanoato.
11. Un método de acuerdo con la reivindicación 9, donde el saborizante es una cerveza regular, preferentemente, cerveza lager regular.
12. Un método de acuerdo con la reivindicación 11, que comprende un paso de mezcla de cerveza de fermentación restringida, preferentemente, cerveza fermentada por contacto frío, con cerveza regular, preferentemente, cerveza lager.
13. Un método de acuerdo con la reivindicación 12, donde la cerveza de fermentación restringida y la cerveza regular se mezcla en una relación volumétrica de 1:99–99:1, preferentemente, 5:95–50:50.
14. Un método de acuerdo con la reivindicación 12 o 13, donde el paso de mezcla es seguido de una destilación al vacío, y el agregado adicional opcional de etil–2–metilpentanoato.
15. Uso de etil–2–metilpentanoato para enmascarar el sabor a mosto y/o para impartir un sabor refrescante.

p. p.: Heineken Supply Chain B. V.