

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 la actividad de proteasa, llevándose a cabo la primera etapa en un intervalo de temperatura A entre 40°C y 55°C;
 - una segunda etapa posterior en la cual la malta o los granos de cereal sin maltear son expuestos a la actividad de beta-amilasa y alfa-amilasa llevada a cabo en un intervalo de temperatura entre 62°C y 72°C 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 a la malta o a los granos de cereal sin maltear, 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 de acuerdo con la Reivindicación 1, donde en dicha primera etapa se expone la malta o los granos de cereal sin maltear a la actividad de glucanasa.
3. Un proceso de acuerdo con la Reivindicación 1 o 2, que comprende filtrar la templa.
4. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende obtener las raicillas de malta a partir de una malta, en donde el proceso de preparar la malta comprende remojo, germinado, y subsecuentemente secado en horno de la malta, y las raicillas de malta son obtenidas por medio de separar las raicillas de malta de la malta después del secado en horno de la malta.

5. 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.

6. 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.

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 50g y 180g/hL de bebida a ser elaborada calculada a una densidad inicial [OG] de 12°P.

8. Una bebida obtenible mediante un proceso de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 7.

9. Una bebida de acuerdo con la Reivindicación 8, que tiene una semivida de espuma de 200 segundos o más (prueba Nibem).

10. La bebida de acuerdo con la Reivindicación 8 o 9, que es una cerveza o bebida del tipo cerveza o un whisky o bebida del tipo whisky.

11. La bebida de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones 8 a 10, donde dicha bebida comprende una fracción proteica de 10 a 40 kDa obtenida de raicillas de malta.