

REIVINDICACIONES MODIFICADAS ART.34

1. Una cepa progenie de levadura, caracterizada porque dicha cepa progenie de levadura es la progenie de una primera cepa de levadura parental y una segunda cepa de levadura parental, en donde

- la primera cepa de levadura parental es de la especie *Saccharomyces cerevisiae*; y
- dicha primera cepa de levadura parental y dicha cepa progenie de levadura portan una mutación en un gen que codifica ILV2, en donde ILV2 es como se detalla en la SEQ ID NO: 1 o un homólogo funcional de la SEQ ID NO: 1 con al menos 90%, tal como al menos 95%, tal como al menos 98% de identidad de secuencia con la SEQ ID NO: 1, en donde dicha mutación da por resultado una sustitución de aminoácido en la posición 498 de la SEQ ID NO: 1 o una sustitución de aminoácido en la posición correspondiente de dicho homólogo funcional de la misma,

en donde dicha primera cepa de levadura parental y dicha cepa progenie de levadura son capaces cada una de producir una solución de ensayo fermentada tras incubación en una solución de ensayo, en donde la solución de ensayo es un extracto de malta y/o cereal, y en donde dicha solución de ensayo fermentada no alcanza un nivel de diacetilo total superior a 50 ppb, tal como superior a 40 ppb, o tal como superior a 30 ppb en ningún momento durante la fermentación; en donde

- dicha solución de ensayo es un mosto que tiene un extracto aparente de al menos 9 °Plato y un pH en el rango de 4.0 a 5.0; y,
- dicha incubación en dicha solución de ensayo se realiza por entre 2 a 6 días a una temperatura en el rango de 12° a 18°C después de la inoculación en el rango de 7,000,000 a 20,000,000 de células de levadura viables por mL de solución de ensayo.

2. La cepa progenie de levadura de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada además porque dicha solución de ensayo comprende como máximo 3,500 mg/L, tal como a lo sumo 3,000 mg/L, tal como a lo sumo 2,500 mg/L de aminoácidos.

3. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha solución de ensayo comprende al menos 40 g/kg de maltosa.

4. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha solución de ensayo comprende desde 1.0 a 3.5 g de fructosa por L de solución de ensayo, tal como desde 1.5 a 3.0 g de fructosa por L de solución de ensayo, o tal como desde 2.0 a 2.5 g de fructosa por L de solución de ensayo, tal como aproximadamente 2.2 g de fructosa por L de solución de ensayo.

5. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha solución de ensayo comprende desde 5.0 a 8.0 g de glucosa por L de solución de ensayo, tal como desde 5.5 a 7.5 g de glucosa por L de solución de

ensayo, o tal como desde 6.0 a 7.0 g de glucosa por L de solución de ensayo, tal como aproximadamente 6.5 g de glucosa por L de solución de ensayo.

6. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizada además porque la solución de ensayo comprende al menos 40 g/L de glucosa, tal como al menos 50 g/L de glucosa, tal como al menos 60 g/L de glucosa, tal como al menos 70 g/L de glucosa, tal como al menos 80 g/L de glucosa, tal como al menos 90 g/L de glucosa, tal como al menos 100 g/L de glucosa, o tal como al menos 110 g/L de glucosa.

7. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha solución de ensayo comprende desde 1.0 a 5.0 g de sacarosa por L de solución de ensayo, tal como desde 1.5 a 4.0 g de sacarosa por L de solución de ensayo, o tal como desde 2.0 a 3.0 g de sacarosa por L de solución de ensayo, tal como aproximadamente 2.5 g de sacarosa por L de solución de ensayo.

8. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha mutación da por resultado la sustitución de un aminoácido no polar por un aminoácido con carga, tal como un aminoácido con carga negativa.

9. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha mutación da por resultado la sustitución de un aminoácido no polar por aspartato (D) o glutamato (E).

10. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha mutación da por resultado la sustitución de un aminoácido no polar por glutamato (E).

11. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha mutación da por resultado la sustitución de una glicina (G) por glutamato (E), tal como en donde dicha mutación da por resultado una sustitución G498E.

12. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha segunda cepa de levadura parental es del género *Saccharomyces*.

13. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha segunda cepa de levadura parental es de la especie *Saccharomyces cerevisiae*.

14. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha segunda cepa de levadura parental es intolerante a la maltosa, tal como en donde dicha segunda cepa de levadura parental no es capaz de convertir completamente maltosa en etanol.

15. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha segunda cepa de levadura parental es intolerante a la maltosa, tal como en donde la segunda cepa de levadura parental no es capaz de crecer en

maltosa como única fuente de carbono o crece significativamente más lenta en maltosa como única fuente de carbono comparando con otras levaduras.

16. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha cepa progenie de levadura es intolerante a la maltosa, tal como en donde dicha cepa progenie de levadura no es capaz de convertir completamente maltosa en etanol.

17. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha cepa progenie de levadura es intolerante a la maltosa, tal como en donde dicha cepa progenie de levadura no es capaz de crecer en maltosa como única fuente de carbono o crece significativamente más lenta en maltosa como única fuente de carbono comparando con otras levaduras.

18. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha cepa progenie de levadura es intolerante a la maltotriosa, tal como en donde dicha cepa progenie de levadura no es capaz de convertir completamente maltotriosa en etanol.

19. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha solución de ensayo fermentada tiene un contenido de alcohol de como máximo 1.0% APV, tal como a lo sumo 0.8% APV, o tal como a lo sumo 0.6% APV.

20. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha cepa progenie de levadura produce como máximo 1.0% APV, tal como a lo sumo 0.8% APV, o tal como a lo sumo 0.6% APV después de incubación en la solución de ensayo.

21. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque la segunda cepa de levadura parental es PPU121 como está depositada en la DSMZ con el número de acceso DSM 34497.

22. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha cepa progenie de levadura no es capaz de convertir más de 25% de ácido p-cumárico en 4-etilfenol cuando se incuba en una solución acuosa que comprende ácido p-cumárico.

23. La cepa progenie de levadura de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizada además porque dicha segunda cepa parental y/o dicha cepa progenie de levadura no es capaz de convertir más de 25% de ácido p-cumárico en 4-etilfenol cuando se incuba en una solución acuosa que comprende ácido p-cumárico.

24. Un método de producción de una cepa progenie de levadura, dicho método está caracterizado porque comprende las etapas de:

- proporcionar esporas de una primera cepa de levadura parental, en donde dicha primera cepa de levadura parental porta una mutación en un gen que codifica ILV2, en donde ILV2 es como se detalla en la SEQ ID NO: 1 o un homólogo funcional de la SEQ ID NO: 1 con al menos 90%, tal como al menos 95%, tal como al menos 98% de identidad de secuencia con la SEQ ID NO: 1, en donde dicha mutación da por resultado una sustitución de aminoácido en la posición 498 de la SEQ ID NO: 1 o una sustitución de aminoácido en la posición correspondiente de dicho homólogo funcional de la misma, opcionalmente en donde dicha primera cepa parental es tal como se define en cualquiera de las reivindicaciones precedentes,

- cruzar dicha espora con esporas de una segunda cepa de levadura parental, en donde al menos una espora de la primera cepa de levadura parental tiene un tipo de cruzamiento diferente de al menos una espora de la segunda cepa de levadura parental.

25. El método de conformidad con la reivindicación 24, caracterizado además porque dicha segunda cepa de levadura parental es como se define en cualquiera de las reivindicaciones 12 a 15.

26. Un método de producción de un extracto acuoso fermentado, en donde dicho método está caracterizado porque comprende las etapas de:

- i) proporcionar un extracto acuoso de malta y/o cereal;
- ii) proporcionar una cepa progenie de levadura de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 23; y
- iii) fermentar el extracto acuoso proporcionado en la etapa i) con dicha cepa de levadura de la etapa ii), obteniendo de ese modo un extracto acuoso fermentado.

27. El método de conformidad con la reivindicación 26, caracterizado además porque el extracto acuoso es mosto.

28. El método de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 25 a 27, caracterizado además porque el extracto acuoso tiene un extracto aparente de como máximo 16 °Plato, tal como en el rango de 6 a 16 °Plato, por ejemplo en el rango de 8 a 16 °Plato, preferiblemente en el rango de 6 a 12 °Plato, por ejemplo en el rango de 8 a 10 °Plato, tal como aproximadamente 9 °Plato.

29. Un extracto acuoso fermentado caracterizado porque es preparado mediante el método tal como se reclama en cualquiera de las reivindicaciones 25 a 28.

30. Un método para producir una bebida, dicho método está caracterizado porque comprende las etapas de:

- a) preparar un extracto acuoso fermentado de acuerdo con la reivindicación 26, y
- b) procesar dicho extracto acuoso fermentado para formar una bebida.

31. El método de conformidad con la reivindicación 30, caracterizado además porque las etapas de procesamiento comprenden una o más de las siguientes:

- a) filtración,
- b) carbonatación,
- c) maduración, o

d) embotellado

32. El método de conformidad con las reivindicaciones 30 a 31, caracterizado además porque el método comprende adicionalmente una etapa de reducción del contenido de alcohol del extracto acuoso fermentado.

33. El método de conformidad con la reivindicación 32, caracterizado además porque dicha etapa de reducción del contenido de alcohol es rectificación o debrewing.

REIVINDICACIONES PUBLICADAS

1. Una cepa progenie de levadura, en donde dicha cepa progenie de levadura es la progenie de una primera cepa de levadura parental y una segunda cepa de levadura parental, en donde

- a. la primera cepa de levadura parental es de la especie *Saccharomyces cerevisiae*; y
- b. dicha primera cepa de levadura parental
 - i. es M49 como está depositada en la DSMZ con el número de acceso DSM 34496; y/o
 - ii. porta una mutación en un gen que codifica ILV2, en donde ILV2 es como se detalla en

la SEQ ID NO: 1 o un homólogo funcional de la SEQ ID NO: 1 con al menos 90%, tal como al menos 95%, tal como al menos 98% de identidad de secuencia con la SEQ ID NO: 1, en donde dicha mutación da por resultado una sustitución de aminoácido en la posición 498 de la SEQ ID NO: 1 o una sustitución de aminoácido en la posición correspondiente de dicho homólogo funcional de la misma,

en donde dicha primera cepa de levadura parental y dicha cepa progenie de levadura son capaces cada una de producir una solución de ensayo fermentada tras incubación en una solución de ensayo, en donde la solución de ensayo es un extracto de malta y/o cereal, y en donde dicha solución de ensayo fermentada no alcanza un nivel de diacetilo total superior a 50 ppb, tal como superior a 40 ppb, o tal como superior a 30 ppb en ningún momento durante la fermentación.

2. La cepa progenie de levadura de acuerdo con la reivindicación 1, en donde dicha fermentación ocurre a una temperatura de como máximo 18 °C.

3. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha fermentación ocurre a una temperatura de como máximo 16 °C.

4. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en donde dicha fermentación ocurre a una temperatura en el rango de 12 °C a 18 °C.

5. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha incubación en dicha solución de ensayo es llevada a cabo durante como máximo 6 días, tal como a lo sumo 5 días, tal como a lo sumo 4 días.

6. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en donde dicha incubación en dicha solución de ensayo es llevada a cabo durante entre 2 a 6 días, o tal como durante entre 2 a 4 días.

7. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha fermentación ocurre después de inoculación en el rango de 7.000.000 a 20.000.000 de células de levadura viables por mL de solución de ensayo.

8. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo comprende como máximo 3500 mg/L, tal como a lo sumo 3000 mg/L, tal como a lo sumo 2500 mg/L de aminoácidos.

9. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo comprende al menos 40 g/kg de maltosa.

10. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo comprende desde 1.0 a 3.5 g de fructosa por L de solución de ensayo, tal como desde 1.5 a 3.0 g de fructosa por L de solución de ensayo, o tal como desde 2.0 a 2.5 g de fructosa por L de solución de ensayo, tal como aproximadamente 2.2 g de fructosa por L de solución de ensayo.

11. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo comprende desde 5.0 a 8.0 g de glucosa por L de solución de ensayo, tal como desde 5.5 a 7.5 g de glucosa por L de solución de ensayo, o tal como desde 6.0 a 7.0 g de glucosa por L de solución de ensayo, tal como aproximadamente 6.5 g de glucosa por L de solución de ensayo.

12. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en donde la solución de ensayo comprende al menos 40 g/L de glucosa, tal como al menos 50 g/L de glucosa, tal como al menos 60 g/L de glucosa, tal como al menos 70 g/L de glucosa, tal como al menos 80 g/L de glucosa, tal como al menos 90 g/L de glucosa, tal como al menos 100 g/L de glucosa, o tal como al menos 110 g/L de glucosa.

13. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo comprende desde 1.0 a 5.0 g de sacarosa por L de solución de ensayo, tal como desde 1.5 a 4.0 g de sacarosa por L de solución de ensayo, o tal como desde 2.0 a 3.0 g de sacarosa por L de solución de ensayo, tal como aproximadamente 2.5 g de sacarosa por L de solución de ensayo.

14. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo tiene un extracto aparente de al menos 9 °Plato.

15. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo tiene un extracto aparente de al menos 12 °Plato, tal como al menos 14 °Plato, tal como al menos 15 °Plato.

16. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo es mosto.

17. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo es mosto que tiene un extracto aparente de aproximadamente 16 °Plato.

18. Una cepa progenie de levadura de una primera cepa de levadura parental y una segunda cepa de levadura parental, en donde

- a. la primera cepa de levadura parental es de la especie *Saccharomyces cerevisiae* y
 - i. es M49 como está depositada en la DSMZ con el número de acceso DSM 34496; y/o
 - ii. porta una mutación en un gen que codifica ILV2, en donde ILV2 es como se detalla en

la SEQ ID NO: 1 o un homólogo funcional de la SEQ ID NO: 1 con al menos 90%, tal como al menos 95%, tal como al menos 98% de identidad de secuencia con la SEQ ID NO: 1, en donde dicha mutación es una sustitución de aminoácido en la posición 498 de la SEQ ID NO: 1 o una sustitución de aminoácido en la posición correspondiente de dicho homólogo funcional de la misma,

y

b. dicha primera cepa parental y dicha cepa progenie de levadura son capaces cada una de producir una solución de ensayo fermentada tras incubación en una solución de ensayo,

en donde dicha solución de ensayo es mosto:

- c. que tiene un extracto aparente de desde 9° a 16 °Plato;
- d. que comprende desde 40 a 60 g/kg de maltosa;
- e. que comprende desde 2.0 a 3.0 g de fructosa por L de solución de ensayo;
- f. que comprende desde 6.0 a 7.0 g de glucosa por L de solución de ensayo;
- g. que comprende desde 2.0 a 3.0 g de sacarosa por L de solución de ensayo; y
- h. que comprende desde 500 a 2500 mg/L de aminoácidos,

en donde dicha incubación en dicha solución de ensayo es llevada a cabo durante desde 2 a 6 días a una temperatura de desde 14 °C a 16°C,

y en donde dicha incubación en dicha solución de ensayo ocurre después de inoculación en el rango de 7.000.000 a 10.000.000 de células de levadura viables por mL de solución de ensayo.

19. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha mutación de dicha primera cepa de levadura parental da por resultado la sustitución de un aminoácido no polar por un aminoácido con carga, tal como un aminoácido con carga negativa.

20. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha mutación de dicha primera cepa de levadura parental da por resultado la sustitución de un aminoácido no polar por aspartato (D) o glutamato (E).

21. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha mutación de dicha primera cepa de levadura parental da por resultado la sustitución de un aminoácido no polar por glutamato (E).

22. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha mutación de dicha primera cepa de levadura parental da por resultado la sustitución de una glicina (G) por glutamato (E), tal como en donde dicha mutación da por resultado una sustitución G498E.

23. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha segunda cepa de levadura parental es del género *Saccharomyces*.

24. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha segunda cepa de levadura parental es de la especie *Saccharomyces cerevisiae*.

25. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha segunda cepa de levadura parental es intolerante a la maltosa, tal como en donde dicha segunda cepa de levadura parental no es capaz de convertir completamente maltosa en etanol.

26. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha segunda cepa de levadura parental es intolerante a la maltosa, tal como en donde la segunda cepa de levadura parental no es capaz de crecer en maltosa como única fuente de carbono o crece significativamente más lento en maltosa como única fuente de carbono comparando con otras levaduras, preferiblemente comparando con la levadura Weihenstephan 34/70 y/o Safale US5.

27. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha cepa progenie de levadura es intolerante a la maltosa, tal como en donde dicha cepa progenie de levadura no es capaz de convertir completamente maltosa en etanol.

28. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha cepa progenie de levadura es intolerante a la maltosa, tal como en donde dicha cepa progenie de levadura no es capaz de crecer en maltosa como única fuente de carbono o crece significativamente más lento en maltosa como única fuente de carbono comparando con otras levaduras, preferiblemente comparando con la levadura Weihenstephan 34/70 y/o Safale US5.

29. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha cepa progenie de levadura es intolerante a la maltotriosa, tal como en donde dicha cepa progenie de levadura no es capaz de convertir completamente maltotriosa en etanol.

30. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha solución de ensayo fermentada tiene un contenido de alcohol de como máximo 1.0% APV, tal como a lo sumo 0.8% APV, o tal como a lo sumo 0.6% APV.

31. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha cepa progenie de levadura produce como máximo 1.0% APV, tal como a lo sumo 0.8% APV, o tal como a lo sumo 0.6% APV después de incubación en la solución de ensayo.

32. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la segunda cepa de levadura parental es PPU121 como está depositada en la DSMZ con el número de acceso DSM 34497.

33. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha cepa progenie de levadura no es capaz de convertir más de 25% de ácido p-cumárico en 4-etilfenol cuando se incuba en una solución acuosa que comprende ácido p-cumárico.

34. La cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde dicha segunda cepa parental y/o dicha cepa progenie de levadura no es capaz de convertir más de 25% de ácido p-cumárico en 4-etilfenol cuando se incuba en una solución acuosa que comprende ácido p-cumárico.

35. Un método de producción de una cepa progenie de levadura, en donde dicho método comprende las etapas de:

- a. proporcionar esporas de la primera cepa de levadura parental, en donde dicha primera cepa de levadura parental es como se define en una cualquiera de las reivindicaciones precedentes,
 - b. cruzar dicha espora con esporas de una segunda cepa de levadura parental,
- en donde al menos una espora de la primera cepa de levadura parental tiene un tipo de cruzamiento diferente de al menos una espora de la segunda cepa de levadura parental.

36. El método de acuerdo con la reivindicación 24, en donde dicha segunda cepa de levadura parental es como se define en una cualquiera de las reivindicaciones 12 a 27.

37. Un método de producción de un extracto acuoso fermentado, en donde dicho método comprende las etapas de:

- iv) proporcionar un extracto acuoso de malta y/o cereal;
- v) proporcionar una cepa progenie de levadura de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 23; y
- vi) fermentar el extracto acuoso proporcionado en la etapa i) con dicha cepa de levadura de la etapa ii), obteniendo de ese modo un extracto acuoso fermentado.

38. El método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde el extracto acuoso es mosto.

39. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 25 a 27, en donde el extracto acuoso tiene un extracto aparente de como máximo 16 °Plato, tal como en el rango de 6 a 16 °Plato, por ejemplo en el rango de 8 a 16 °Plato, preferiblemente en el rango de 6 a 12 °Plato, por ejemplo en el rango de 8 a 10 °Plato, tal como aproximadamente 9 °Plato.

40. Un extracto acuoso fermentado preparado por el método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 25 a 28.

41. Un método para producir una bebida, en donde dicho método comprende las etapas de:

- i. preparar un extracto acuoso fermentado de acuerdo con la reivindicación 25, y
- ii. procesar dicho extracto acuoso fermentado para formar una bebida.

42. El método de acuerdo con la reivindicación 30, en donde las etapas de procesamiento comprenden una o más de las siguientes:

- i. filtración,
- ii. carbonatación,
- iii. maduración, o
- iv. embotellado

43. El método de acuerdo con las reivindicaciones 30 a 31, en donde el método comprende además una etapa de reducción del contenido de alcohol del extracto acuoso fermentado.

44. El método de acuerdo con la reivindicación 32, en donde dicha etapa de reducción del contenido de alcohol es rectificación o dilución (*debrewing*).

45. Una bebida preparada mediante el método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 30 a 33.

46. La bebida de acuerdo con la reivindicación 45, en donde dicha bebida es una bebida de reducido alcohol, tal como una bebida con bajo contenido de alcohol.

47. La bebida de acuerdo con la reivindicación 45, en donde dicha bebida es una bebida sin alcohol.

48. La bebida de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 45 a 47, en donde dicha bebida es una cerveza, tal como una cerveza de reducido alcohol, o tal como una cerveza sin alcohol.

49. La bebida de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 45 a 42, en donde dicha bebida tiene una proporción propanol:isobutanol de al menos 6.0, tal como al menos 8.0, tal como al menos 10.0, tal como al menos 12.