



República Federativa do Brasil
Ministério da Economia
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) BR 102017028661-4 A2



(22) Data do Depósito: 15/12/2017

(43) Data da Publicação Nacional: 02/07/2019

(54) **Título:** FERMENTADO ALCOÓLICO SECO DE CAMU-CAMU (MYRCIARIA DUBIA) - VINHO SECO DE CAMU-CAMU

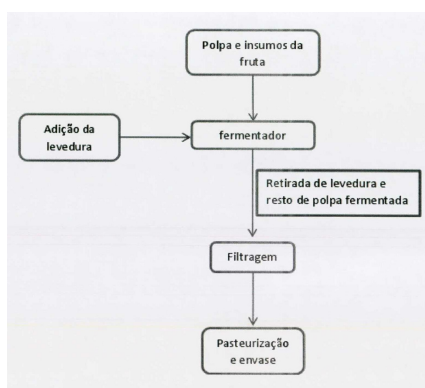
(51) **Int. Cl.:** C12G 3/02; C12R 1/865.

(52) **CPC:** C12G 3/02; C12R 1/865.

(71) **Depositante(es):** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA.

(72) **Inventor(es):** RENATO ANDRÉ ZAN; JOSÉ ANTONIO AVELAR BAPTISTA; MICHEL MACHADO ZAN; DEBORA TAÍSA KELLER DA SILVA.

(57) **Resumo:** FERMENTADO ALCOÓLICO SECO DE CAMU-CAMU (Myrciaria dubia) VINHO SECO DE CAMU-CAMU. De forma mais simples, o vinho é definido como uma bebida alcoólica produzida após o processo de fermentação do sumo de uva. A utilização da uva ocorre devido ao fato de ela permitir que esta fermente sem que seja necessário adicionar ao meio os açúcares, ácidos, enzimas ou outros nutrientes. Alguns outros frutos, tendo como exemplo a maçã e outras bagas, também são caracterizados dessa forma, ou seja, não é algo específico. Sendo esses vinhos conhecidos genericamente como vinhos de frutas ou fermentados. Para produção da bebida a fruta escolhida foi camu-camu (Myrciaria dubia), podendo ser encontrado em toda região Norte. O camu-camu é uma fruta com uma concentração de vitaminas A e C, fibras, fósforo e cálcio, essenciais para a manutenção e funcionamento correto do organismo. Para obtenção da bebida é necessário submeter a polpa do fruto por uma fermentação, que é um processo bioquímico, o qual é realizado por microrganismos que convertem moléculas de carboidratos (açúcares) em álcool, gás carbônico e energia. No caso do vinho esses microrganismos são do tipo leveduras.



Patente de Invenção

FERMENTADO ALCOÓLICO SECO DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia*) – VINHO SECO DE CAMU-CAMU

[001] A presente invenção é um Fermentado Alcoólico Seco de Camu-Camu (*Myrciaria dubia*) – Vinho Seco de Camu-Camu. A seguir são apresentadas as etapas para o desenvolvimento do produto, métodos de preparo do vinho Seco.

[002] Esterilização dos materiais para preparo: antes do manuseio de todo os objetos cada equipamento foi submetido a um processo de esterilização, no intuito de evitar a contaminação do produto por microrganismos presentes nos recipientes. Cada equipamento foi devidamente limpo com água corrente e detergente, para retirar qualquer resíduo. Após foi passado álcool por toda a superfície do recipiente e quando necessário o mesmo foi pré-aquecido.

[003] Preparo da polpa: com todos os materiais estilizados, tritura-se 2 kg de polpa de camu-camu no intuito de obter o suco da polpa do fruto. Em seguida, o líquido obtido foi transferido para um recipiente e posto para aquecer com 3 litros e 200ml de água, enquanto aquecia até chegar o ponto de fervura, foi colocado em outro recipiente de 2 litros, 500ml de água destilada e aquecido até chegar em torno de 60° e foi adicionado aos poucos o açúcar até chegar a 1kg e mexendo constantemente até obter uma calda. Em seguida a calda foi adicionada aos poucos no

liquido que estava aquecendo na panela até obter 16°brix e deixado ferver por 4 minutos.

[004] Fermentação: quando o liquido encontrou-se no ponto ideal de fervura (4 minutos), o conteúdo foi novamente transferido, porém dessa vez para um recipiente especifico para fermentação, adicionando 12g de fermento (*Saccharomyces cerevisiae*). O recipiente foi totalmente lacrado, com exceção da adaptação na parte superior de um sistema *Airlock* em S com agua para evitar a entrada de ar e deixa livre a saída de gás. Sendo assim, durante o processo de fermentação não houve entrada de oxigênio. Deixando fermentar por 30 dias e agitando o balde nos 3 primeiros dias. Sendo assim, durante o processo de fermentação não houve entrada de oxigênio.

[005] Finalização: ao todo, o vinho permaneceu 30 (trinta) dias fermentando e no término do prazo todo o liquido foi filtrado para separar o liquido de qualquer resíduo sólido ou viscoso presente no conteúdo. Por último, a bebida foi adicionada às garrafas e arrolhadas para armazenamento.

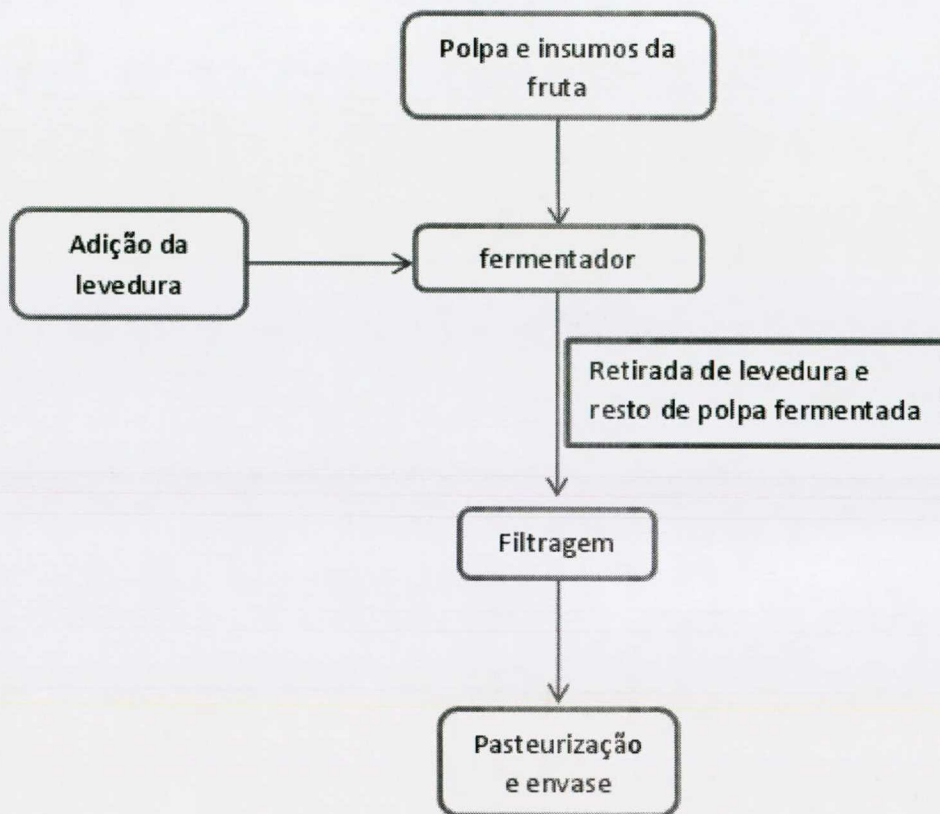


REIVINDICAÇÕES

1. FERMENTADO ALCOÓLICO SECO DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia*) – VINHO SECO DE CAMU-CAMU, **caracterizado por** possuir uma fórmula de produção inédita.
2. FERMENTADO ALCOÓLICO SECO DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia*) – VINHO SECO DE CAMU-CAMU, **caracterizado por** possuir o uso do Camu-Camu (*Myrciaria dubia*) na elaboração da bebida.

Desenho

Figura 1.



RESUMO

FERMENTADO ALCOÓLICO SECO DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia*) – VINHO SECO DE CAMU-CAMU

De forma mais simples, o vinho é definido como uma bebida alcoólica produzida após o processo de fermentação do sumo de uva. A utilização da uva ocorre devido ao fato de ela permitir que esta fermente sem que seja necessário adicionar ao meio os açúcares, ácidos, enzimas ou outros nutrientes. Alguns outros frutos, tendo como exemplo a maçã e outras bagas, também são caracterizados dessa forma, ou seja, não é algo específico. Sendo esses vinhos conhecidos genericamente como vinhos de frutas ou fermentados. Para produção da bebida a fruta escolhida foi camu-camu (*Myrciaria dubia*), Podendo ser encontrado em toda região Norte. O camu-camu é uma fruta com uma concentração de vitaminas A e C, fibras, fósforo e cálcio, essenciais para a manutenção e funcionamento correto do organismo. Para obtenção da bebida é necessário submeter a polpa do fruto por uma fermentação, que é um processo bioquímico, o qual é realizado por microrganismos que convertem moléculas de carboidratos (açúcares) em álcool, gás carbônico e energia. No caso do vinho esses microrganismos são do tipo leveduras.