



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

(21) BR 102017028663-0 A2



(22) Data do Depósito: 15/12/2017

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

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

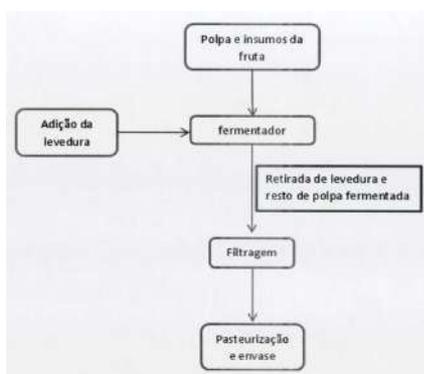
(51) **Int. Cl.:** C12G 3/02; C12R 1/865.

(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; STEPHANIE JEDDOZ STEIN; MICHEL MACHADO ZAN.

(57) **Resumo:** FERMENTADO ALCOÓLICO SUAVE DE CAMU-CAMU (Myrciaria dubia) VINHO SUAVE DE CAMU-CAMU. 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 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 o Camu-Camu (Myrciaria dubia), podendo ser encontrado em toda região Norte. O araçá-boi 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 SUAVE DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia*) – VINHO SUAVE DE CAMU-CAMU

[001] A presente invenção é um Fermentado Alcoólico Suave Camu Camu (*Myrciaria dubia*) – Vinho Suave de Camu Camu.

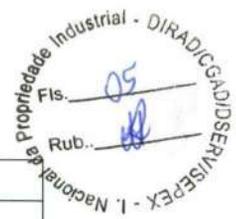
[002] Esterilização dos materiais para preparo: antes do manuseio de todo os objetos cada equipamento foi submetido a um processo de esterilização, no intuito de evitar a contaminação do produto por microrganismos presentes nos recipientes. Cada equipamento foi devidamente limpo com água corrente e detergente, 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 1,5kg e mexendo constantemente até obter uma calda. Em seguida a calda foi adicionada aos poucos no liquido que estava aquecendo na panela até obter 25°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 específico 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 nas garrafas e arrolhadas para armazenamento.



Nacionalidade: Brasileira	Naturalidade: Belo Horizonte - MG
Endereço Residencial Completo: Rua Elvira Evangelista da Silva nº1957 B: Copas Verdes	
CEP: 76.901-456	Cidade: Ji-Paraná - RO
Telefone Residencial: () Celular: (69) 99209-5204	
Vínculo com o IFRO:	
<input type="checkbox"/> Professor	
<input type="checkbox"/> Técnico-administrativo	
<input checked="" type="checkbox"/> Aluno	
<input type="checkbox"/> Externo. especifique:	

1.1 Nome completo: Michel Machado Zan	
Unidade Acadêmica: Ji-Paraná	
Telefone(69)99216-6574 E-mail: michel	
RG nº 4126538695 Órgão Expedidor: SSP-RS Data da emissão: 16/01/2014	
CPF nº 037.053.632-04 Data de nascimento: 29/04/2001 Estado civil: solteiro	
Nacionalidade: Brasileiro	Naturalidade: Porto Velho - RO
Endereço Residencial Completo: Rua Maracatiara 1399, apto 01 Bairro Nova Brasília	
CEP: 76908-544	Cidade: Ji-Paraná - RO
Telefone Residencial: _____	Celular: (69) 99205-9788
Vínculo com o IFRO:	
<input type="checkbox"/> Professor	
<input type="checkbox"/> Técnico-administrativo	
<input checked="" type="checkbox"/> Aluno	
<input type="checkbox"/> Externo. especifique:	

39 - Patente
 INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial
 Fis. 06
 Rub. 01

BANCO DO BRASIL		001-9		RECIBO DO SACADO	
Local de Pagamento				Vencimento	
Pagável em qualquer Banco				Contra-apresentação	
Cedente				Agência/Código Cedente	
INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial				2234-9/333.028-1	
Data do Documento	Nº documento	Espécie doc.	Aceite	Data Proces.	Nosso Número
13/04/2017	1703219974	RC	N	13/04/2017	00.000.2.2.17.0321997.4
Uso Banco	Carteira	Espécie	Quantidade	Valor	(=) Valor Documento
	18/027	RS			RS 104,00
Número: NN Complementar: Peticionamento: Papel				(-) Desconto/Abatimento	
Natureza: 10 - Patente de				(-) Outras deduções	
Cod Serviço Petição Vinculada RPI Valor				(+/-) Mora/Multa	
200 - Pedido nacional de Invenção, Modelo de Utilidade, Certificado de Adição de Invenção e entrada na fase nacional do PCT - - RS 104,00				(+/-) Outros Acréscimos	
				(-) Valor Cobrado	
Governo Federal - Guia de Recolhimento da União. GRU - Cobrança				RS 104,00	
Sacado					
Instituto Federal de Rondônia					
Av. Sete de Setembro, 2090, Nossa Senhora das Graças, Porto Velho, BR/RO, 76804124					
Sacador/Avalista				Autenticação mecânica - Controle Cedente	
Corte na linha pontilhada					

BANCO DO BRASIL		001-9		00199.53637 10000.022177 03219.974213 1 00000000010400	
Local de Pagamento				Vencimento	
Pagável em qualquer Banco				Contra-apresentação	
Cedente				Agência/Código Cedente	
INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial				2234-9/333.028-1	
Data do Documento	Nº documento	Espécie doc.	Aceite	Data Proces.	Nosso Número
13/04/2017	1703219974	RC	N	13/04/2017	00.000.2.2.17.0321997.4
Uso Banco	Carteira	Espécie	Quantidade	Valor	(=) Valor Documento
	18/027	RS			RS 104,00
Instruções:				(-) Desconto/Abatimento	
1. Valores expressos em reais.				(-) Outras deduções	
2. Pagamento em cheque, anotar no verso o 'Nosso Número'.				(+/-) Mora/Multa	
3. Pagamento via SIAFI(OB-FATURA): Identificar na 'ob' o 'Nosso Número'.				(+/-) Outros Acréscimos	
4. Vencimento contra apresentação.				(-) Valor Cobrado	
Governo Federal - Guia de Recolhimento da União. GRU - Cobrança				RS 104,00	
Sacado					
Instituto Federal de Rondônia					
Av. Sete de Setembro, 2090, Nossa Senhora das Graças, Porto Velho, BR/RO, 76804124					
Sacador/Avalista				Autenticação mecânica - Ficha de Compensação	
Corte na linha pontilhada					

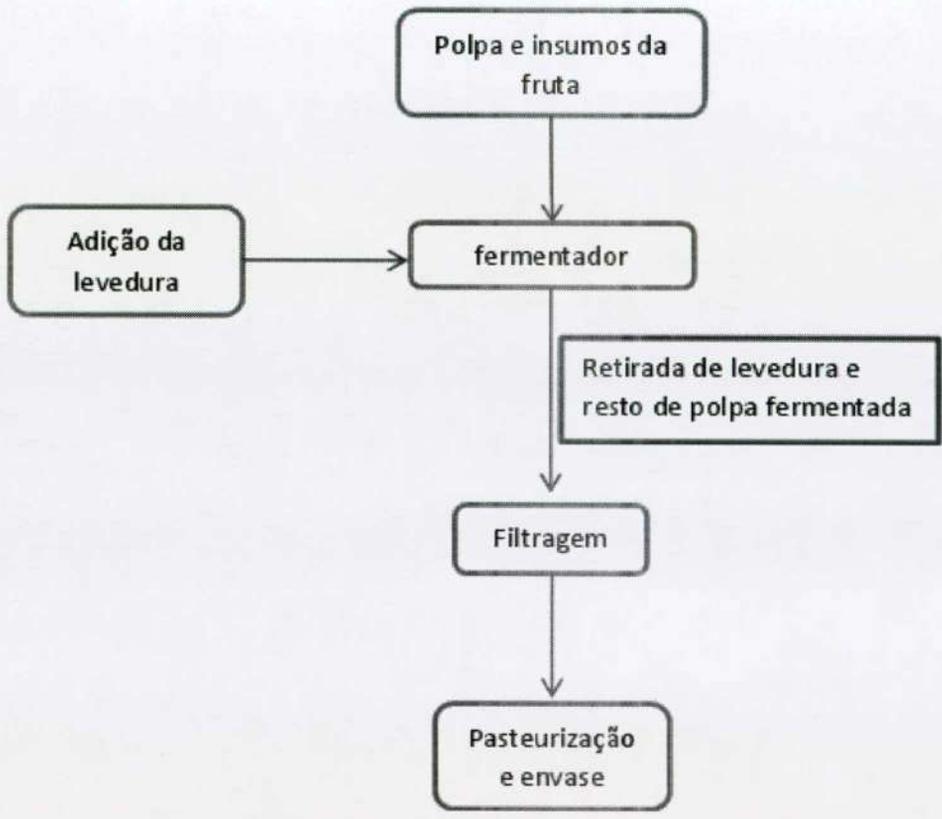
- GRU ÚNICA: a GRU apresentada ao INPI, como comprovante da retribuição, deve ser única. Não utilize cópias desta GRU para outro pagamento. - PAGAMENTO: o pagamento da GRU deve ser providenciado no PRAZO ADMINISTRATIVO, regulamentado em lei ou Ato Normativo próprio.

REIVINDICAÇÕES

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

Desenho

Figura 1.



RESUMO

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

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 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 o Camu-Camu (*Myrciaria dubia*), podendo ser encontrado em toda região Norte. O araçá-boi 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.