



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

(21) BR 102017028666-5 A2



(22) Data do Depósito: 15/12/2017

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

(54) **Título:** FERMENTADO ALCOÓLICO SUAVE DE ARAÇÁ-BOI (EUGENIA STIPILATA) - VINHO SUAVE DE ARAÇÁ-BOI

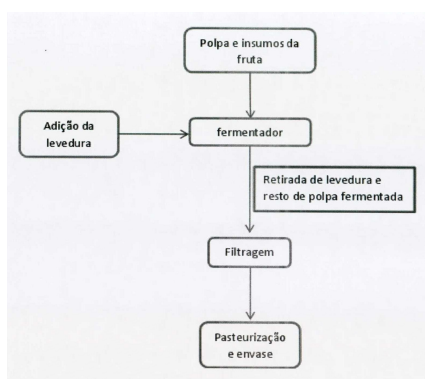
(51) **Int. Cl.:** C12G 3/02; C12R 1/865.

(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; DANIELLA DA SILVA SOUSA; MARIANA BEATRIZ DA SILVA.

(57) **Resumo:** FERMENTADO ALCOÓLICO SUAVE DE ARAÇÁ-BOI (Eugenia stipilata) VINHO SUAVE DE ARAÇÁ-BOI. 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 araçá-boi (Eugenia stipilata), 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 ARAÇÁ-BOI (*Eugenia stipilata*) – VINHO SUAVE DE ARAÇÁ-BOI

[001] A presente invenção é um Fermentado Alcoólico Suave de Araçá-Boia (*Eugenia stipilata*) – Vinho Suave de Araçá-Boi.

[002] Esterilização dos materiais para preparo: antes do manuseio de todos 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 esterilizados, tritura-se 2 kg de polpa de araçá-boi 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 200 ml de água, enquanto aquecia até chegar o ponto de fervura, foi colocado em outro recipiente de 2 litros, 500 ml 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 líquido que estava aquecendo na panela até obter 25°brix e deixado ferver por 4 minutos.

[004] Fermentação: quando o líquido 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 água 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.

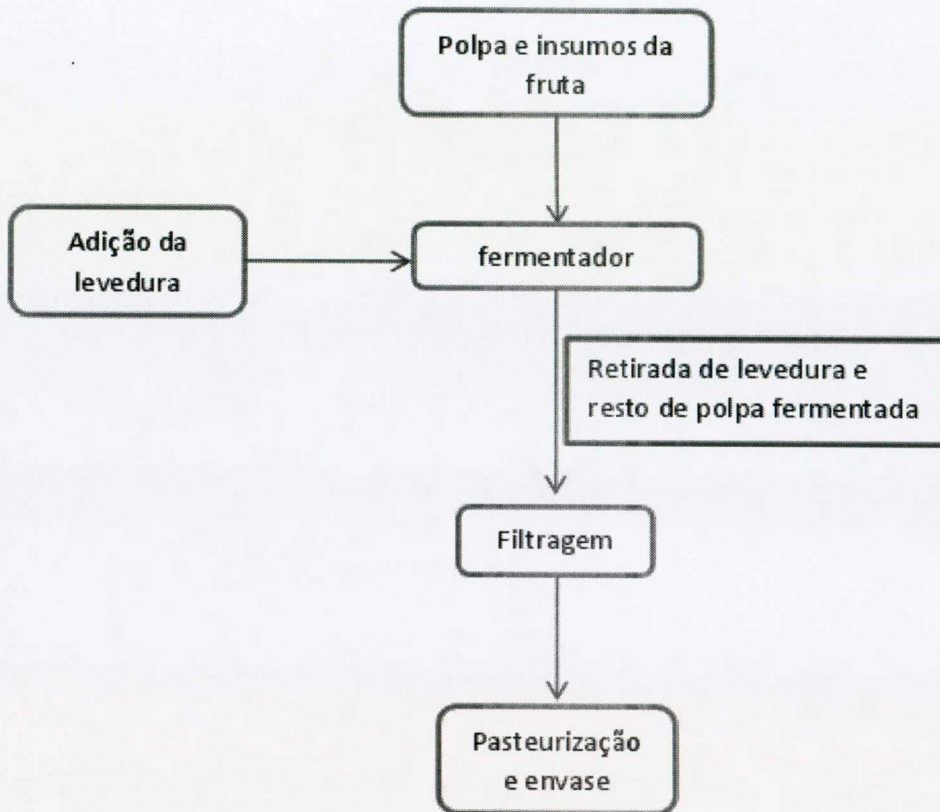
[005] Finalização: o vinho permaneceu 30 (trinta) dias fermentando e no término do prazo todo o líquido foi filtrado para separar o líquido de qualquer resíduo sólido ou viscoso presente no conteúdo. Por último, a bebida foi adicionada às garrafas e arrolhadas para armazenamento.

## REIVINDICAÇÕES

1. FERMENTADO ALCOÓLICO SUAVE DE ARAÇA-BOI (*Eugenia stipilata*) – VINHO SUAVE DE ARAÇÁ-BOI, **caracterizado por** possuir uma fórmula de produção inédita.
2. FERMENTADO ALCOÓLICO SUAVE DE ARAÇA-BOI (*Eugenia stipilata*) – VINHO SUAVE DE ARAÇÁ-BOI, **caracterizado por** utilizar o Araçá-Boi (*Eugenia stipilata*) na elaboração da bebida.

Desenho

Figura 1.





## RESUMO

### **FERMENTADO ALCOÓLICO SUAVE DE ARAÇÁ-BOI (*Eugenia stipilata*) – VINHO SUAVE DE ARAÇÁ-BOI**

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 araçá-boi (*Eugenia stipilata*), 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.