

(19)



Octrooi Centrum
Nederland

(11)

2024945

(12) B1 OCTROOI

(21) Aanvraagnummer: **2024945**

(51)

Int. Cl.:
C12G 3/02 (2020.01) C12H 6/02 (2020.01)

(22) Aanvraag ingediend: **19 februari 2020**

(30)

Voorrang:

-

(41)

Aanvraag ingeschreven:
6 oktober 2021

(43)

Aanvraag gepubliceerd:
-

(47)

Octrooi verleend:
6 oktober 2021

(45)

Octrooischrift uitgegeven:
28 oktober 2021

(73)

Octrooihouder(s):
Erik Theodorus Maria Koster te Gendringen

(72)

Uitvinder(s):
Erik Theodorus Maria Koster te Gendringen

(74)

Gemachtigde:
ir. B.J. 't Jong te Enschede

(54)

Werkwijze voor het bereiden van brandy

(57)

Werkwijze voor het bereiden van brandy, zoals bijvoorbeeld cognac, armagnac of weinbrand, omvattende de stappen van:

- het verschaffen van fermenteringsgrondstof voor het fermenteren, welke fermenteringsgrondstof geselecteerd wordt uit tenminste één van de grondstoffen druiven en volledig van druiven vervaardigde producten zoals bijvoorbeeld rozijnen;

- het tot een alcoholisch mengsel fermenteren van de fermenteringsgrondstof;

- het destilleren van het alcoholisch mengsel,

waarbij de fermenteringsgrondstof voor de stap van het fermenteren van de fermenteringsgrondstof gerookt wordt door de fermenteringsgrondstof in contact te brengen met rook.

Werkwijze voor het bereiden van brandy

De uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor het bereiden van brandy, zoals bijvoorbeeld cognac, armagnac
5 of weinbrand, omvattende de stappen van:

- het verschaffen van fermenteringsgrondstof voor het fermenteren, welke fermenteringsgrondstof geselecteerd wordt uit tenminste één van de grondstoffen druiven en volledig van druiven vervaardigde producten zoals bijvoorbeeld
10 rozijnen;

- het tot een alcoholisch mengsel fermenteren van de fermenteringsgrondstof;

- het distilleren van het alcoholisch mengsel.

Brandy, waarvan waarschijnlijk als meest bekende
15 variant de cognac, wordt al eeuwen gebrouwen. Voor de bereiding van de verschillende soorten brandy die in de loop van tijd ontstaan zijn, bestaan strenge voorschriften. Zo zijn er bijvoorbeeld voorschriften betreffende het type druif dat gebruikt wordt, de verbouwingsoorsprong van de druif, het
20 aantal distillatiestappen en de lageringsduur. Zo mag een brandy alleen cognac heten als deze, naast dat deze aan een aantal andere voorwaarden voldoet, uit de streek van Cognac komt.

Een nadeel van dergelijke voorschriften, is dat er
25 maar beperkte mogelijkheden zijn voor het verkrijgen van een kenmerkend smaakpalet.

Het is nu een doel van de uitvinding het bovengenoemde nadeel te verminderen, dan wel tenminste te voorzien in een alternatieve werkwijze voor de bereiding van
30 brandy.

Dit doel wordt bereikt met een werkwijze volgens de aanhef, daarin gekenmerkt dat de fermenteringsgrondstof voor de stap van het vergisten van de fermenteringsgrondstof

gerookt wordt door de fermenteringsgrondstof in contact te brengen met rook.

Door de fermenteringsgrondstof, zoals bijvoorbeeld (een mengsel van) druiven of rozijnen te roken, wordt het organoleptische spectrum van het verkregen einddistillaat verruimd, zonder dat de organoleptische kenmerken van het oorspronkelijk distillaat verloren gaan. Zo kan bijvoorbeeld volgens de werkwijze een cognac verkregen worden met een rooksmaak, zonder de cognac te aromatiseren.

Voor het verkrijgen van het gewenste effect komt de gebruikte rook in contact met de fermenteringsgrondstof. De rook kan bijvoorbeeld langs de fermenteringsgrondstof geleid worden.

De fermentatie en distillatie vindt plaats onder voor brandy's bekende omstandigheden. Zo kan bijvoorbeeld een volgens de werkwijze bereide armagnac een enkele distillatiestap ondergaan, terwijl een cognac volgens de voorschriften tweemaal gedistilleerd wordt in een zogeheten alambic Charantais ofwel pot-still distilleerketel.

In een voorkeursuitvoeringsvorm van een werkwijze volgens de uitvinding, vindt het roken van de fermenteringsgrondstof plaats bij een temperatuur van maximaal 25°C.

Door de fermenteringsgrondstof koud te roken, treedt er geen, of slechts zeer beperkte, garing op van de grondstof en wordt er ook maar zeer beperkt vocht onttrokken. Hierdoor blijft de originele smaak van de fermenteringsgrondstof zo goed mogelijk behouden.

In een uitvoeringsvorm van een werkwijze volgens de uitvinding, vindt het roken van de fermenteringsgrondstof plaats bij een temperatuur hoger dan 25°C, bij voorkeur bij een temperatuur in het bereik 60-80°C.

Door de fermenteringsgrondstof warm te roken, kan

een ander organoleptisch spectrum bereikt worden doordat er lichte garing van de grondstof optreedt. Ook verandert door de hogere temperaturen de eventuele vochtbalans van de fermenteringsgrondstof, waardoor ook een andere smaakbeleving bereikt kan worden. Het roken kan bijvoorbeeld plaatsvinden bij een temperatuur in het bereik 60-80°C, aangezien in dat temperatuurbereik de fermenteringsgrondstof tijdens het roken niet te snel uitdroogt.

In een andere uitvoeringsvorm van een werkwijze volgens de uitvinding wordt na de stap van het roken aanvullende fermenteringsgrondstof toegevoegd, welke aanvullende fermenteringsgrondstof geselecteerd wordt uit tenminste één van de grondstoffen druiven en volledig van druiven vervaardigde producten zoals bijvoorbeeld rozijnen of druivensap, welke aanvullende fermenteringsgrondstof niet gerookt is.

Door na het roken van de fermenteringsgrondstof, aanvullende, ongerookte, fermenteringsgrondstof toe te voegen, kan de mate van rooksmaak in het eindproduct gevarieerd worden.

De aanvullende fermenteringsgrondstof kan bijvoorbeeld voor de stap van het fermenteren toegevoegd worden.

Ook volgens de uitvinding is een uitvoeringsvorm van een werkwijze waarbij de rook afkomstig is van hout.

Rook afkomstig van smeulend of brandend hout heeft voor de brandy goede organoleptische eigenschappen, waardoor een aangename smaakbeleving teweeggebracht kan worden bij een gebruiker. Voor het roken kunnen bijvoorbeeld houtsoorten zoals kers, appel, berk, beuk, eik, esdoorn, hickory of pecan gebruikt worden. Ook met combinaties van houtsoorten kan een bijzonder smaakprofiel verkregen worden.

Een andere uitvoeringsvorm van een werkwijze volgens

de uitvinding, is een werkwijze waarbij de rook afkomstig is van turf.

Rook afkomstig van smeulend of brandend turf heeft voor de brandy goede organoleptische eigenschappen, waardoor
5 een aangename smaakbelevens teweeggebracht kan worden bij een gebruiker. Er kan ook gekozen worden voor een combinatie van turf- en houtrook.

Deze en andere kenmerken van de uitvinding worden nader toegelicht aan de hand van de bijgaande tekeningen.

10 Figuur 1 toont een stroomschema van een werkwijze volgens de uitvinding.

In figuur 1 wordt een stroomschema 1 getoond van een werkwijze volgens de uitvinding. In een eerste stap 2 wordt fermenteringsgrondstof verschaft. De fermenteringsgrondstof
15 wordt in een tweede stap 3 gerookt. In een derde stap 4 wordt de grondstof vergist tot een alcoholisch mengsel dat in de vierde stap 5 gedistilleerd wordt. Bijvoorbeeld tussen de tweede stap 3 en de derde stap 4 kan optioneel ongerookte aanvullende fermenteringsgrondstof toegevoegd worden.

20

Conclusies

1. Werkwijze voor het bereiden van brandy, zoals bijvoorbeeld cognac, armagnac of weinbrand, omvattende de
5 stappen van:

- het verschaffen van fermenteringsgrondstof voor het fermenteren, welke fermenteringsgrondstof geselecteerd wordt uit tenminste één van de grondstoffen druiven en volledig van druiven vervaardigde producten zoals bijvoorbeeld
10 rozijnen;

- het tot een alcoholisch mengsel fermenteren van de fermenteringsgrondstof;

- het distilleren van het alcoholisch mengsel,
met het kenmerk dat de fermenteringsgrondstof voor
15 de stap van het fermenteren van de fermenteringsgrondstof gerookt wordt door de fermenteringsgrondstof in contact te brengen met rook.

2. Werkwijze volgens conclusie 1, waarbij het roken van de fermenteringsgrondstof plaatsvindt bij een temperatuur
20 van maximaal 25°C.

3. Werkwijze volgens conclusie 1, waarbij het roken van de fermenteringsgrondstof plaatsvindt bij een temperatuur hoger dan 25°C, bij voorkeur bij een temperatuur in het bereik 60-80°C.

25 4. Werkwijze volgens één van de voorgaande conclusies, waarbij na de stap van het roken aanvullende fermenteringsgrondstof toegevoegd wordt, welke aanvullende fermenteringsgrondstof geselecteerd wordt uit tenminste één van de grondstoffen druiven en volledig van druiven
30 vervaardigde producten zoals bijvoorbeeld rozijnen of druivensap, welke aanvullende fermenteringsgrondstof niet gerookt is.

5. Werkwijze volgens één van de voorgaande

conclusies, waarbij de rook afkomstig is van hout.

6. Werkwijze volgens één van de voorgaande conclusies, waarbij de rook afkomstig is van turf.

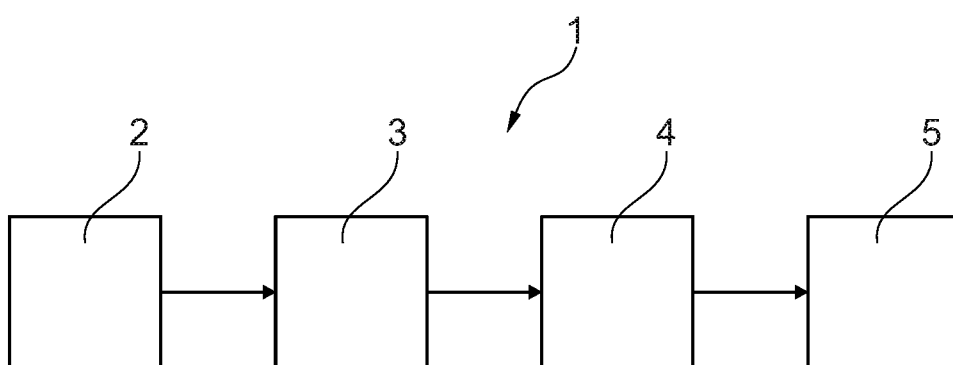


Fig. 1



RAPPORT BETREFFENDE HET ONDERZOEK NAAR DE STAND VAN DE TECHNIEK

Octrooiaanvraag 2024945

Classificatie van het onderwerp ¹ : C12G3/02; C12H6/02	Onderzochte gebieden van de techniek ¹ : C12G; C12H
Computerbestanden: EPODOC, WPI	Omvang van het onderzoek: Volledig
Datum van de onderzochte conclusies: 19 februari 2020	Niet onderzochte conclusies: -

Van belang zijnde literatuur

Categorie ²	Vermelding van literatuur met aanduiding, voor zover nodig, van speciaal van belang zijnde tekstgedeelten of figuren	Van belang voor conclusie(s)
X	Aussie Distillers Chat Forum, BOLDREWOOD, R., "Smoke Tainted Wine – Brandy", 16 januari 2020, [online], [opgehaald op 24 september 2020], opgehaald van < http://aussiedistiller.com.au/viewtopic.php?t=13095&p=225499 > * blz. 1 *	1-6
X	BROSSARD, P., "The influence of the peat composition on the whisky flavours", 29 mei 2011, [online], [opgehaald op 24 september 2020], opgehaald van < https://www.whisky-news.com/En/reports/Peat_smoke_whisky.html > * gehele document *	1-6
X	CN 102051307 A (TAIYUAN HANBO FOOD INDUSTRY CO LTD SHANXI YUEBOLIN VENTURE INVEST CO LTD) 11 mei 2011 & Samenvatting van CN 102051307 A (WPI) * samenvatting *	1-6
X	JP 2016-073228 A (HOMBO SHUZO CO LTD) 12 mei 2016 & Automatische vertaling van JP 2016-073228 A (TXPMTJEA / EPO) * gehele document *	1-6
Datum waarop het onderzoek werd voltooid: 25 september 2020		De bevoegde ambtenaar: dr. A. Breukink Octrooiencentrum Nederland onderdeel van Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

¹ Gedefinieerd volgens International Patent Classification (IPC).

² Verklaring van de categorie-aanduiding: zie apart blad.

Categorie van de vermelde literatuur:

- X: op zichzelf van bijzonder belang zijnde stand van de techniek
- Y: in samenhang met andere geciteerde literatuur van bijzonder belang zijnde stand van de techniek
- A: niet tot de categorie X of Y behorende van belang zijnde stand van de techniek
- O: verwijzend naar niet op schrift gestelde stand van de techniek
- P: literatuur gepubliceerd tussen voorrangs- en indieningsdatum
- T: niet tijdig gepubliceerde literatuur over theorie of principe ten grondslag liggend aan de uitvinding
- E: octrooiliteratuur gepubliceerd op of na de indieningsdatum van de onderhavige aanvraag en waarvan de indieningsdatum of de voorrangsdatum ligt voor de indieningsdatum van de onderhavige aanvraag
- D: in de aanvraag genoemd
- L: om andere redenen vermelde literatuur
- &: lid van dezelfde octrooifamilie; corresponderende literatuur



Rijksdienst voor Ondernemend
Nederland

AANHANGSEL

Behorende bij het Rapport betreffende het Onderzoek naar de Stand van de Techniek

Octrooiaanvraag 2024945

Het aanhangsel bevat een opgave van elders gepubliceerde octrooiaanvragen of octrooien (zogenaamde leden van dezelfde octrooifamilie), die overeenkomen met octrooigeschriften genoemd in het rapport. De opgave is samengesteld aan de hand van gegevens uit het computerbestand van het Europees Octrooibureau per 25 september 2020. De juistheid en volledigheid van deze opgave wordt noch door het Europees Octrooibureau, noch door Octrooicentrum Nederland gegarandeerd; de gegevens worden verstrekt voor informatiedoeleinden.

In het rapport genoemd octrooigeschrift		Datum van publicatie	Overeenkomende octrooigeschriften		Datum van publicatie
CN 102051307	A	11-05-2011	(geen)		
JP 2016073228	A	12-05-2016	JP 5825584	B1	02-12-2015



SCHRIFTELIJKE OPINIE

Octrooiaanvraag 2024945

Indieningsdatum: 19 februari 2020	Vorrangsdatum:																
Classificatie van het onderwerp ¹ : C12G3/02; C12H6/02	Aanvrager: Erik Theodorus Maria Koster																
Deze schriftelijke opinie bevat een toelichting op de volgende onderdelen: <table><tr><td>☒ Onderdeel I</td><td>Basis van de schriftelijke opinie</td></tr><tr><td>☐ Onderdeel II</td><td>Vorrang</td></tr><tr><td>☐ Onderdeel III</td><td>Vaststelling nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid niet mogelijk</td></tr><tr><td>☐ Onderdeel IV</td><td>De aanvraag heeft betrekking op meer dan één uitvinding</td></tr><tr><td>☒ Onderdeel V</td><td>Gemotiveerde verklaring ten aanzien van nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid</td></tr><tr><td>☐ Onderdeel VI</td><td>Andere geciteerde documenten</td></tr><tr><td>☐ Onderdeel VII</td><td>Overige gebreken</td></tr><tr><td>☒ Onderdeel VIII</td><td>Overige opmerkingen</td></tr></table>		☒ Onderdeel I	Basis van de schriftelijke opinie	☐ Onderdeel II	Vorrang	☐ Onderdeel III	Vaststelling nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid niet mogelijk	☐ Onderdeel IV	De aanvraag heeft betrekking op meer dan één uitvinding	☒ Onderdeel V	Gemotiveerde verklaring ten aanzien van nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid	☐ Onderdeel VI	Andere geciteerde documenten	☐ Onderdeel VII	Overige gebreken	☒ Onderdeel VIII	Overige opmerkingen
☒ Onderdeel I	Basis van de schriftelijke opinie																
☐ Onderdeel II	Vorrang																
☐ Onderdeel III	Vaststelling nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid niet mogelijk																
☐ Onderdeel IV	De aanvraag heeft betrekking op meer dan één uitvinding																
☒ Onderdeel V	Gemotiveerde verklaring ten aanzien van nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid																
☐ Onderdeel VI	Andere geciteerde documenten																
☐ Onderdeel VII	Overige gebreken																
☒ Onderdeel VIII	Overige opmerkingen																
	De bevoegde ambtenaar: dr. A. Breukink Octrooicentrum Nederland onderdeel van Rijksdienst voor Ondernemend Nederland																

¹ Gedefinieerd volgens International Patent Classification (IPC).

Onderdeel I Basis van de schriftelijke opinie

Deze schriftelijke opinie is opgesteld op basis van de op 19 februari 2020 ingediende conclusies.

Onderdeel V Gemotiveerde verklaring ten aanzien van nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid

1. Verklaring

Nieuwheid	Ja: conclusie(s)	2-6
	Nee: conclusie(s)	1
Inventiviteit	Ja: conclusie(s)	-
	Nee: conclusie(s)	2-6
Industriële toepasbaarheid	Ja: conclusie(s)	1-6
	Nee: conclusie(s)	-

2. Literatuur en toelichting

In het rapport betreffende het onderzoek naar de stand van de techniek worden de volgende publicaties genoemd:

- D1: Aussie Distillers Chat Forum, BOLDREWOOD, R., "Smoke Tainted Wine – Brandy", 16 januari 2020, [online], [opgehaald op 24 september 2020], opgehaald van <[http://aussiedistiller.com.au /viewtopic.php?t=13095&p=225499](http://aussiedistiller.com.au/viewtopic.php?t=13095&p=225499)>
- D2: BROSSARD, P., "The influence of the peat composition on the whisky flavours", 29 mei 2011, [online], [opgehaald op 24 september 2020], opgehaald van <https://www.whisky-news.com/En/reports/Peat_smoke_whisky.html>
- D3: CN 102051307 A (TAIYUAN HANBO FOOD INDUSTRY CO LTD SHANXI YUEBOLIN VENTURE INVEST CO LTD) 11 mei 2011
- D4: JP 2016-073228 A (HOMBO SHUZO CO LTD) 12 mei 2016

Nieuwheid

D1 openbaart een werkwijze voor het bereiden van brandy, omvattende de stappen van:

- het verschaffen van druiven als vergistingsgrondstof voor het vergisten, welke voor de stap van vergisten in contact is gebracht met rook;
- het tot een alcoholisch mengsel vergisten van de vergistingsgrondstof;
- het distilleren van het alcoholisch mengsel (zie de eerste post op blz. 1).

Hiermee is de werkwijze volgens conclusie 1 van de aanvraag bekend uit D1 en dus is conclusie 1 niet nieuw na D1.

Inventiviteit

Een bekend distillaat product waarvan algemeen bekend is dat de vergistingsgrondstof voor de stap van vergisten in contact wordt gebracht met rook, is whisky. D2 is een voorbeeld document waarin het effect wordt beschreven van het in contact brengen van de vergistingsgrondstof (ontkiemd graan) met rook afkomstig van turf op de smaak van de uiteindelijke whisky.

Het is, voor de vakman die op zoek is naar een uitbreiding van het smaakpalet van een ander gedestilleerd product, in de onderhavige aanvraag een brandy, niet bijzonder om het in contact brengen met rook, zoals zeer algemeen bekend uit de whisky bereiding, te gebruiken in de werkwijze voor het bereiden van een brandy.

Conclusie 1 van de aanvraag worden daarom niet inventief gevonden na D2.

Documenten D3 en D4 zijn voorbeeld documenten waaruit bekend is dat ook bij de bereiding van andere soorten gedistilleerde dranken de vergistingsgrondstof voor de stap van vergisten in contact wordt gebracht met rook. In D3 wordt een brandy verkregen door Chinese dadels eerst in contact te brengen met rook waarna de dadels worden onderworpen aan een vergistings- en distillatie stap. In D4 worden zoete aardappelen eerst gerookt voor de een vergistings- en distillatie stap om een in Japan bekende gedistilleerde drank, shochu, te verkrijgen. Ook na dit bekende uit D3 of D4 wordt het niet inventief gevonden om bij de bereiding van brandy met druiven als vergistingsgrondstof, deze druiven eerst in contact te brengen met rook.

De resterende volgconclusies zijn gericht op maatregelen die worden beschouwd als niet meer dan een van de verschillende mogelijkheden die de vakman afhankelijk van de omstandigheden zal selecteren zonder het uitoefenen van inventieve vaardigheid.

Onderdeel VIII Overige opmerkingen

De volgende opmerkingen met betrekking tot de duidelijkheid van de conclusies, beschrijving en figuren, of met betrekking tot de vraag of de conclusies nawerkbaar zijn, worden gemaakt:

De zinsnede die begint met de uitdrukking "*zoals bijvoorbeeld*" in conclusies 1 en 4 en "*bij voorkeur*" in conclusie 3 heeft geen beperkende invloed op de beschermingsomvang van deze conclusies. Deze zinsnede is daarom bij de beoordeling van nieuwheid en inventiviteit van deze conclusies buiten beschouwing gelaten.