

FASCICULE DE BREVET D'INVENTION

21 Numéro de dépôt : 1202400068

22 Date de dépôt : 20/02/2024

30 Priorité(s) :

24 Délivré le : 28/07/2024

45 Publié le : 1^{er}/11/2024

73 Titulaire(s) :

 Madame CHABI Célia,
B.P. 27, PARAKOU (BJ)

72 Inventeur(s) :

Madame CHABI Célia (BJ)

74 Mandataire :

54 Titre : Procédé de préparation de whisky à base de baobab (*Adansonia digitata*).

57 Abrégé :

La présente invention concerne un procédé de préparation d'une composition de boisson à forte teneur en alcool à base de baobab en particulier un procédé de préparation de whisky à base de baobab.

Procédé de préparation de whisky à base de baobab comprend les étapes suivantes : la stérilisation et pesage ; l'homogénéisation ; la fermentation ; la décantation/Distillation et le Conditionnement/vieillessement.

L'étape de la fermentation permet la transformation du sucre en alcool en absence d'oxygène et en présence d'un ferment qui est la levure.

5 Procédé de préparation de whisky à base de baobab

Domaine de l'invention

La présente invention concerne un procédé de préparation d'une composition de boisson à forte teneur en alcool à base de baobab (*Adansonia digitata*) en particulier un procédé de préparation de whisky
10 à base de baobab.

Cette invention se rapporte au domaine des boissons alcoolisées particulièrement des whiskys.

Etat de la technique

15 D'une manière générale, il existe plusieurs procédés de préparation des boissons à forte teneur en alcool en particulier des whisky. Il est connu de l'art antérieur plusieurs inventions relative à la production des whisky. On peut citer la demande de brevet WO2023276358A1 relative à un boisson de whisky à highball et procédé pour sa fabrication. L'invention
20 concerne une technique pouvant améliorer l'équilibre entre un arôme tourbé et d'autres arômes de whisky dans une boisson de whisky à highball à faible concentration d'éthanol. Elle concerne une boisson de whisky à highball contenant un whisky lourd tourbé et un whisky non tourbé, la concentration en éthanol étant de 4 % en volume ou moins. Un
25 autre état de la technique concerne la demande de brevet CA3109709A1 relative à un procédé rapide de fabrication de whisky. Cette invention a pour objet un procédé permettant d'accélérer la production de whisky vieilli. Le procédé utilise un système comprenant un réservoir avec un couvercle contenant des plaques de bois carbonisé et un dégazeur relié par
30 l'intermédiaire d'un conduit à un tube ayant une soupape à vide, une soupape régulatrice de pression et une jauge de vide. Un distillat est

5 délivré au réservoir et des étapes cycliques sont appliquées pour vieillir le distillat tout en régulant la quantité de vide développée dans le réservoir. Le dégazeur est mis sous tension et la soupape à vide est ouverte, soumettant le distillat à un vide. La soupape est refermée et le dégazeur est mis hors tension. La pression dans le système est maintenue pendant
10 approximativement une minute. La soupape régulatrice de pression est lentement ouverte, ce qui permet à la pression de se neutraliser à la pression atmosphérique. La soupape régulatrice de pression est fermée et le système repose pendant au moins 1,5 heure. Enfin, ces étapes cycliques sont répétées pendant au moins 21 jours. Enfin, un dernier état de la
15 technique, la demande internationale WO199316168A1 concernant un procédé et appareil de production de whisky. L'invention se rapporte à un procédé de production de whisky et de boissons alcooliques analogues présentant une faible concentration en méthane. Selon ce procédé, la matière brute est brassée, soumise à fermentation, et distillée pour
20 produire un distillat qui est alors traité pour se transformer en une boisson alcoolique finie. Le distillat est conduit dans une colonne de séparation à composé de cyanure, après quoi un distillat contenant des composés de cyanure en abondance est enlevé de la tête de la colonne de séparation, et le produit obtenu au fond est conduit plus loin pour subir un traitement
25 ultérieur.

Sur le marché Béninois, nous avons de plus en plus de gammes de liqueur de fruits et whisky. Mais le processus d'obtention de ces boissons laisse à désirer d'autant plus qu'elles ne respectent pas le processus d'obtention d'une liqueur ou whisky. Les consommateurs recherchent quelque chose
30 de nouveau dans les whiskys locaux, ils ne veulent plus sentir ce goût de mélange d'un fruit A et de la liqueur locale communément appelé «

5 SODABI ». Ils sont de plus en plus réticents à la consommation des whiskys de fruits locaux à cause de la qualité du produit offert.

Les différentes méthodes ou procédés proposés de l'état de technique ne montrent pas l'utilisation *Adansonia digitata* dans le procédé de fabrication du whisky.

10 La présente invention vise à pallier ces inconvénients ci-dessus présentés, et propose le whisky de baobab. Proposant ainsi une nouvelle gamme de whisky, il permet de répondre au besoin de passionné de whisky désirant expérimenté une nouvelle saveur inédite de whisky. Le produit a été extrait directement des pulpes de baobab sans processus de macération
15 entre la pulpe et un autre alcool, sans ajout d'additif, de produit chimique ou de colorant. La matière première baobab est très délicate et sensible, le processus d'obtention du produit nécessite un suivi et une technique de production assez particulière.

De ce qui précède, il urge un nouveau procédé de fabrication de whisky à
20 base de *Adansonia digitata* sans ajout de produit chimique et possédant des caractéristiques organoleptiques améliorées.

Objet de l'invention

L'inventeur a trouvé un nouveau procédé de fabrication de whisky à base
25 de *Adansonia digitata* permettant de remédier aux inconvénients ci-dessus exposés. Ainsi, la présente invention apporte une solution à ces inconvénients de l'état de la technique et permet d'obtenir un whisky à base de produit naturels avec des caractéristiques organoleptiques améliorées.

30 En effet, l'invention concerne un procédé de préparation de whisky à base de baobab caractérisé en ce qu'il comprend les étapes suivantes :

- 5 ▪ Stérilisation et pesage ;
- Homogénéisation ;
- Fermentation ;
- Décantation/Distillation ;
- Conditionnement/vieillessement ;

10 D'autres caractéristiques et avantages de la présente invention seront mieux compris à l'aide de la description détaillée de l'invention.

Description détaillée de l'invention

Le but de l'invention est un nouveau procédé de préparation de whisky à base de *Adansonia digitata* qui possède des caractéristiques
15 organoleptiques améliorées.

Pour mieux comprendre l'objet de l'invention, nous allons définir les étapes de la préparation de whisky à base de baobab :

- 20 ▪ Stérilisation et pesage qui consistent à stériliser à la chaleur humide des matériels utilisés dans le processus de la préparation et de peser les matières première à savoir le baobab, sucre et du ferment ;
- Homogénéisation consiste à mélanger l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un jus homogène ;
- Fermentation permet la transformation du sucre en alcool en absence d'oxygène. Un barboteur (système pouvant permettre au
25 gaz produit au cours de la fermentation de s'échapper sans pour autant l'entrée de l'O². Le temps minimum de la fermentation est de 5 jours respectant les conditions comme la température du milieu et la température du moût.

30

$$24^{\circ}\text{C} \leq \text{temp du produit/milieu} \leq 27^{\circ}\text{C}$$

5

Toutefois certains facteurs externes peuvent influencer le temps de fermentation de 5 à 10 jours ;

- Décantation/Distillation permet une séparation après fermentation du produit. Le produit obtenu est distillé à une température supérieure à 100°C pour l'obtention d'un distilla (liqueur) d'un taux supérieur à 25° ;
- Conditionnement/vieillessement : Ce processus permet d'avoir du whisky. Ce processus est vraiment délicat du point de vue que le résultat peut être facilement influencer par certains facteurs comme le temps. Les caractéristiques qui déterminent la finalité de ce processus sont : le gout, l'odeur, la couleur, la clarté, le taux d'alcool.

15

La vente du whisky de baobab aura un fort impact sur l'économie de notre pays vu la stratégie marketing qui sera mis autour. Ledit produit est aussi économique parce qu'il peut être à la fois consommé en tant qu'apéritif, pour la préparation des cocktails et aussi en pâtisserie comme en cuisine. Vu du plan environnemental, la préparation du whisky de baobab ne produit aucun déchet et nous proposons des bouteilles écologiques et réutilisables.

20

Contrairement aux autres produits courants sur le marché, le whisky à base de baobab ne provoque pas de risque de sensation d'irritation, de brûlure, de ballonnements ou de lourdeur. Il n'y a pas non plus de risque de mauvaise haleine. Le whisky à base de baobab facilite la digestion et on y retrouve assez d'oligoéléments propre au baobab.

25

Exemple : Mélanger la base aqueuse, sucre et la levure

30

Pour 1000 grammes de baobab on ajoutera 10 litres d'eau soit plus de 50%.
Le sucre et l'agent ferment varient en fonction de la quantité, de la densité

5 et du taux d'alcool souhaité (exemple : pour une estimation d'un degré de 12 (204g/l de sucre qui nous donne 1088d comme la densité de la solution aqueuse)

L'agent ferment en milieu aérobique va se multiplier cellulièrement pour atteindre le maximum de sa population, cela pendra entre 4h et 12h de
10 temps suivant les préparations : phase de respiration.

L'agent ferment, ayant consommé tout l'oxygène présent dans le milieu aérobique pour se multiplier, va entamer la consommation des glucides et des nutriments contenus dans le milieu anaérobique et va créer d'une part de l'éthanol d'autre part du dioxyde de carbone : phase de fermentation
15 alcoolique.

L'agent ferment ayant consommé la majorité des glucides présents va entrer en phase de repos, tomber au fond de la cuve et créer un sédiment. Pendant cette étape l'agent ferment crée du glycogène qui permet de le garder en sommeil : phase de sédimentation. (Ces étapes se déroule lors
20 des différentes fermentations)

1- **Décantation/Filtration** : Le produit obtenue après fermentation sera filtré pour évacuer les fibres et déchets contenu dans le produit après décantation.

2- **Distillation** : Le produit obtenue après fermentation passera au
25 distillateur pour l'obtention d'un distilla (liqueur) à une température supérieure à 100°C puis subir une condensation de température (refroidissement $> 100^{\circ}\text{C} - 25^{\circ}\text{C}$) avec un taux d'alcool supérieur à 25°.

3- **Remplissage/Conditionnement** : L'alcool obtenue sera conditionné
30 dans des fût qui permettront un vieillissement de l'alcool.

5 4- **Vieillissement** : Processus qui déterminera le type de whisky qu'on obtiendra à la fin compte tenu du taux, du gout, de l'odeur, de la clarté, de sa couleur concentrée qui sont des facteurs externes.

10 5- **Embouteillage** : Le whisky obtenu après vieillissement sera embouteillé dans des bouteilles préalablement stérilisées à la chaleur humide 120°C pendant 15 mn

15

20

25

30

5

Revendications

1- Procédé de préparation de whisky à base de baobab caractérisé en ce qu'il comprend les étapes suivantes :

- Stérilisation et pesage ;
- Homogénéisation ;
- 10 ▪ Fermentation ;
- Décantation/Distillation ;
- Conditionnement/vieillessement.

2- Procédé de préparation de whisky à base de baobab selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'étape de la stérilisation consiste à
15 stériliser à la chaleur humide des matériels utilisés dans le processus de la préparation.

3- Procédé de préparation de whisky à base de baobab selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'étape de la fermentation permet la transformation du sucre en alcool en absence d'oxygène et en présence
20 d'un ferment.

4- Procédé de préparation de whisky à base de baobab selon la revendication 3, caractérisé en ce que le ferment utilisé est la levure.

5- Procédé de préparation de whisky à base de baobab selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'étape de la distillation consiste à
25 passer au distillateur le produit obtenue après fermentation pour obtenir un distilla à une température supérieure à 100°C puis subir une condensation de température (refroidissement >100°C-25°C) avec un taux d'alcool supérieur à 25°.

30

5

Abrégé descriptif :

La présente invention concerne un procédé de préparation d'une composition de boisson à forte teneur en alcool à base de baobab en particulier un procédé de préparation de whisky à base de baobab.

10 Procédé de préparation de whisky à base de baobab comprend les étapes suivantes : la stérilisation et pesage ; l'homogénéisation ; la fermentation ; la décantation/Distillation et le Conditionnement/vieillessement. L'étape de la fermentation permet la transformation du sucre en alcool en absence d'oxygène et en présence d'un ferment qui est la levure.

15

20

25