

⑲ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

⑪ N° de publication :

2 842 207

(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

⑳ N° d'enregistrement national :

02 08708

⑤① Int Cl⁷ : C 12 G 3/04

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 11.07.02.

③① Priorité :

④③ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 16.01.04 Bulletin 04/03.

⑤⑥ Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

⑥① Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : JOACHIM NADINE — FR.

⑦② Inventeur(s) : JOACHIM NADINE.

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) : PONTET ET ALLANO SARL.

⑤④ "BOISSON ALCOOLISEE AROMATISEE".

⑤⑦ Elle est du type contenant du rhum, du jus d'au moins
un fruit et du sirop de canne et caractérisée en ce qu'elle
contient en outre du lait de vache concentré. De préférence,
les fruits sont des fruits exotiques sous une forme concen-
trée et le lait concentré est sucré.

le lait concentré confère au mélange la stabilité de pha-
ses. En outre, il apporte une base crémeuse sans épaissir
le mélange en lui conférant uniquement un effet « velouté »
très appréciable pour le consommateur.

FR 2 842 207 - A1



«Boisson alcoolisée aromatisée»

La présente invention concerne une boisson alcoolisée aromatisée et de manière plus particulière une boisson de type punch, à base de rhum, de jus de fruit et de sirop de canne.

L'un des inconvénients que l'on rencontre dans les boissons aromatisées alcoolisées commercialisées jusqu'à maintenant, vient du fait que les ingrédients se décantent les uns par rapport aux autres et qu'il est nécessaire de ré-homogénéiser le mélange avant utilisation en le secouant. Ceci est un inconvénient important pour le consommateur qui dispose en fait d'un mélange dont la composition peut évoluer avec le temps et devenir différente au goût et à la texture.

La présente invention a pour but notamment de pallier cet inconvénient et de proposer une boisson alcoolisée aromatisée commerciable et prête à l'emploi, présentant une stabilité de phases avec le temps, tout en présentant une fluidité appropriée pour conférer une texture en bouche agréable.

Elle propose une boisson alcoolisée aromatisée contenant du rhum, du jus d'au moins un fruit et du sirop de canne, caractérisée en ce qu'elle contient en outre du lait de vache concentré.

Le terme "lait concentré" désigne ici un lait de vache, dont au moins la moitié de l'eau a été évaporée sous vide, généralement 60%. Le lait concentré renferme des matières grasses (en général au moins 7% en poids environ), selon que le taux d'écémage du lait, et des solides de lait (en général 25 à 30% en poids).

Selon l'invention, le lait concentré confère au mélange la stabilité de phases. En outre, il apporte une base crémeuse sans épaissir le mélange en lui conférant uniquement un effet « velouté » très appréciable pour le consommateur.

De préférence, pour obtenir cet effet « velouté », on utilise un lait concentré sucré qui est moins liquide qu'un lait concentré non sucré. Le

terme "lait concentré sucré" désigne ici du lait concentré auquel on a ajouté du sucre, en général de 40 à 45 % en poids de sucre.

Dans le but également de conférer un effet « velouté » au mélange, on utilise de préférence un jus de fruit(s) sous une forme concentrée. Le
5 terme "jus de fruit(s) concentré" désigne ici un jus de fruit(s) dont au moins une partie de l'eau a été éliminée, de préférence une concentration en fruit(s) purs dans le jus concentré comprise entre 15 et 50 % en poids, de préférence encore de 30%. Typiquement on utilisera un jus de fruit totalement concentré par déshydratation de l'eau contenue dans le fruit et
10 auquel on rajoute ensuite de l'eau pour obtenir la concentration voulue. A ce jus de fruit concentré, on peut également rajouter du sucre selon le fruit concerné. Un taux de sucre dans le concentré de fruit(s) d'environ 15% en poids est préféré de préférence encore 13%. L'utilisation de jus de fruit(s) concentré(s) a également pour effet avantageux de rehausser le goût du ou
15 des fruits dans la boisson. Les fruits sont de préférence des fruits dits exotiques, comme la mangue, le fruit de la passion, la goyave, l'ananas. A titre de jus de fruit(s) concentrés, l'invention inclut également le mélange connu sous le nom de « pinacolada » contenant de l'ananas et du lait de noix de coco concentré.

20 Le rhum utilisé est de préférence un rhum titrant à 55° d'alcool, permettant ici encore de conserver le caractère onctueux de la boisson tout en conférant le goût alcoolisé recherché.

Le sucre de canne utilisé est de préférence sous forme liquide pour se mélanger aisément aux autres ingrédients, contenant environ 20% d'eau.

25 Selon l'invention, les proportions de chaque ingrédient sont de préférence les suivantes :

Pour réaliser 90 cl de boisson :

- de 40 à 60 cl de concentré d'un ou plusieurs fruits, comprenant de 15 à 50 % en poids de concentré pur de fruit(s) et le complément d'eau ;
- 30 - de 10 à 20 cl de lait concentré ;
- de 15 à 25 cl de rhum ; et
- de 5 à 15 cl de sucre de canne liquide.

La boisson est caractérisée en ce qu'elle contient en outre au moins une épice.

5 Exemple :

Pour réaliser environ 90 cl de boisson selon l'invention, on ajoute :

- Environ 50 cl de concentré d'un ou plusieurs fruits, contenant 30% en poids de concentré pur de fruit(s), le complément en eau et 13% en poids de sucre ;
- 10 - Environ 10 cl de lait concentré sucré, présentant les caractéristiques suivantes: 9% de matières grasses et 28 % de solides du lait,
- Environ 25 cl de rhum titrant 55° d'alcool,
 - 5 cl de sirop de canne, et
 - cannelle et vanille en poudre.
- 15 La boisson alcoolisée aromatisée obtenue titre environ 12° d'alcool.

Revendications

1. Boisson alcoolisée aromatisée contenant du rhum, du jus d'au moins un fruit et du sirop de canne, caractérisée en ce qu'elle contient en outre du lait de vache concentré.
2. Boisson selon la revendication 1, caractérisée en ce que le jus de fruit se trouve sous une forme concentrée.
3. Boisson selon la revendication 1 ou 2, caractérisée en ce que le lait concentré est sucré.
4. Boisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisée en ce que le jus de fruit concentré contient 30 % en poids de fruits.
5. Boisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisée en ce que le jus de fruit concentré contient environ 15% en poids de sucre.
6. Boisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisée en ce qu'elle contient en outre au moins une épice.
7. Boisson selon la revendication 6, caractérisée en ce que l'épice est la cannelle.
8. Boisson selon la revendication 6 ou 7, caractérisée en ce que l'épice est la vanille.
9. Boisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisée par un rhum à 55° d'alcool.
10. Boisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisée par un jus de fruit(s) exotique(s).
11. Boisson selon la revendication 10, caractérisé en ce que le fruit est choisi parmi l'ananas, la mangue, goyave, fruit de la passion, un mélange pinacolada.
12. Boisson selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce qu'elle contient :
 - de 40 à 60 cl de concentré d'un ou plusieurs fruits, comprenant de 15 à 50 % en poids de concentré pur de fruit(s) ;

- de 10 à 20 cl de lait concentré ;
- de 15 à 25 cl de rhum ; et
- de 5 à 15 cl de sucre de canne sous forme liquide.

13. Boisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisée en
5 ce qu'elle contient pour 90 cl :

- environ 50 cl de concentré d'un ou plusieurs fruits, comprenant 30 % en poids de concentré pur de fruit(s) le complément d'eau et 13% en poids de sucre ;
- environ 10 cl de lait concentré sucré ;
- 10 - environ 25 cl de rhum à 55°; et
- environ 5 cl de sucre de canne liquide.

ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 0208708 FA 622728

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.
Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du 10-02-2003
Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication		Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
DE 20102826	U	12-07-2001	DE	20102826 U1	12-07-2001
FR 2701484	A	19-08-1994	FR	2701484 A1	19-08-1994

EPO FORM P0465