

(12) BREVET D'INVENTION

- (11) N° de publication : **MA 60376 B1** (51) Cl. internationale : **A23L 2/56; C12G 3/06; C12F 3/06**
- (43) Date de publication : **29.02.2024**

-
- (21) N° Dépôt : **60376**
- (22) Date de Dépôt : **28.04.2021**
- (71) Demandeur(s) : **Torevitis SA, Chemin En Derrey-Mont 6B 1077 Servion (CH)**
- (72) Inventeur(s) : **Chantreuil, Grégoire ; de Pontbriand, Cédric**
- (74) Mandataire : **SABA&CO**
- (86) N° de dépôt auprès de l'organisme de validation : EP 21170840.9

-
- (54) Titre : **MÉTHODE DE TRAITEMENT DE RAFLES À L'ÉTAT VÉGÉTAL, NON-LIGNIFIÉES, ET LEUR UTILISATION**
- (57) Abrégé : L'invention concerne une méthode de traitement de rafles à l'état végétal, à savoir des rafles non-lignifiées, notamment pour leur utilisation comme additif alimentaire ou cosmétique, comprenant au moins une étape de torréfaction des rafles à une température comprise entre 80°C et 150°C pendant une période comprise entre 5 et 20 minutes; et au moins une étape de refroidissement des rafles torréfiées à une température comprise entre 4° et 25°C.

Revendications

- 1.** Une méthode de traitement de rafles à l'état végétal, à savoir des rafles non-lignifiées, notamment pour leur utilisation comme additif alimentaire ou cosmétique, comprenant :
 - au moins une étape de torréfaction des rafles à une température comprise entre 80°C et 150°C pendant une période comprise entre 5 et 20 minutes ; et - au moins une étape de refroidissement des rafles torréfiées à une température comprise entre 4° et 25°C.
- 2.** La méthode de traitement selon la revendication 1, caractérisée en ce que les rafles à l'état végétal sont soumises à la torréfaction quelques heures seulement après la vendange, en particulier moins d'une dizaine d'heures après la vendange, préférablement moins de 4 heures après la vendange, encore plus préférablement moins de 2 heures après la vendange.
- 3.** La méthode de traitement selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce que l'étape de torréfaction suivie de l'étape de refroidissement forment un cycle de traitement, qui est répété à plusieurs reprises, préférablement 2 à 5 fois.
- 4.** La méthode de traitement selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce que l'étape de torréfaction est soumise à un renouvellement constant de l'air.
- 5.** La méthode de traitement selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce que l'étape de torréfaction est effectuée à une humidité relative environnante comprise entre 20 et 80%.
- 6.** La méthode de traitement selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce que la température des rafles lors de la torréfaction n'excède pas 120°C.
- 7.** La méthode de traitement selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce que la température lors de la torréfaction augmente en palier.
- 8.** Procédé d'obtention d'un extrait de rafles, caractérisé en ce qu'il comprend la soumission de rafles traitées, obtenues selon la méthode de traitement de l'une quelconque des revendications 1 à 7, à au moins une étape d'extraction aqueuse desdites rafles traitées afin de produire ledit extrait de rafles.
- 9.** Procédé d'obtention selon la revendication 8, caractérisé en ce que le procédé comprend au moins une étape de solubilisation dans l'eau, dans une solution hydroalcoolique ou dans une solution alcoolique desdites rafles traitées.
- 10.** Procédé d'obtention selon la revendication 8 ou 9, caractérisé en ce que le procédé comprend au moins une étape d'infusion desdites rafles traitées.
- 11.** Procédé d'obtention d'un extrait de rafles, caractérisé en ce qu'il comprend la soumission de rafles traitées, obtenues selon la méthode de traitement de l'une quelconque des revendications 1 à 7, à au moins une étape d'hydrolyse en milieu acide ou basique ou en présence d'enzyme desdites rafles traitées afin de produire ledit extrait de rafles.
- 12.** Procédé d'obtention d'un extrait de rafles, caractérisé en ce qu'il comprend la soumission de rafles traitées, obtenues selon la méthode de traitement de l'une quelconque des revendications 1 à 7, à au

moins une étape d'infusion ou de macération dans l'huile desdites rafles traitées afin de produire ledit extrait de rafles.

13. Composition comprenant au moins un extrait de rafles obtenu selon le procédé d'obtention de l'une quelconque des revendications 8 à 12.

14. Utilisation de rafles traitées, obtenues selon la méthode de traitement de l'une quelconque des revendications 1 à 7, d'un extrait rafles obtenu selon le procédé de l'une quelconque des revendications 8 à 12 ou d'une composition selon la revendication 13 comme additif alimentaire, exhausteur, aromatisant ou complément alimentaire dans des boissons ou des aliments.

15. Utilisation selon la revendication 14 mise en oeuvre dans le cadre d'une méthode de vinification ou d'élevage d'un vin.