

REVENDICATIONS

1. Extrait de levure riche en 5'-ribonucléotides comprenant de 25 % à 55 % en poids de 5'-ribonucléotides caractérisé en ce qu'il comprend 5 % à 20 % en poids de 5'-AMP et 5 % à 20 % en poids de 5'-GMP, selon un ratio 5'-AMP/5'-GMP compris entre 0,85 et 1,25, les pourcentage en poids étant exprimés par rapport au poids de matières sèches de l'extrait de levure.
2. Extrait de levure selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il est obtenu à partir d'une souche de levure de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*.
3. Extrait de levure selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce qu'il est exempt de 5'-IMP.
4. Extrait de levure selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce qu'il comprend de 35 % à 55 % en poids de 5'-ribonucléotides.
5. Extrait de levure selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce qu'il comprend de 8 % à 16 % en poids de 5'-AMP et 8 % à 16 % en poids de 5'-GMP, de préférence de 9 % à 14 % en poids de 5'-AMP et 9 % à 14 % en poids de 5'-GMP.
6. Extrait de levure selon l'une des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que le ratio 5'-AMP/5'-GMP est compris de 0,85 à 1,25, de préférence de 0,90 à 1,15, de préférence de 0,95 à 1,10, de préférence encore de 0,98 à 1,05, et tout particulièrement environ égal à 1.
7. Extrait de levure selon l'une des revendications 1 à 6, caractérisé en ce qu'il comprend un taux d'acides aminés libres de 0 % à 20% et un taux d'acides aminés totaux de 25 % à 55 %.
8. Utilisation d'un extrait de levure tel que défini selon l'une des revendications 1 à 7, pour le masquage des saveurs amère et acide et de notes d'édulcorants, de protéines et métalliques dans un produit.
9. Utilisation selon la revendication 8, caractérisé en ce que le produit est un produit alimentaire, pharmaceutique, nutraceutiques, ou une préparation aromatique.

10. Utilisation selon l'une des revendications 8 ou 9, caractérisée en ce que l'extrait de levure est présent dans le produit alimentaire selon une quantité comprise entre 10 ppm et 1000 ppm, de préférence entre 50 ppm et 200 ppm.
- 5 11. Procédé de masquage des saveurs amère et acide et de notes indésirables d'édulcorants, de protéines et métalliques dans un produit comprenant l'incorporation de 10 à 1000 ppm d'un extrait de levure tel que défini selon l'une quelconque des revendications 1 à 7 dans ledit produit.
- 10 12. Procédé de masquage selon la revendication 11, caractérisé en ce que l'incorporation de l'extrait de levure dans le produit est réalisée pendant ou après la fabrication dudit produit.