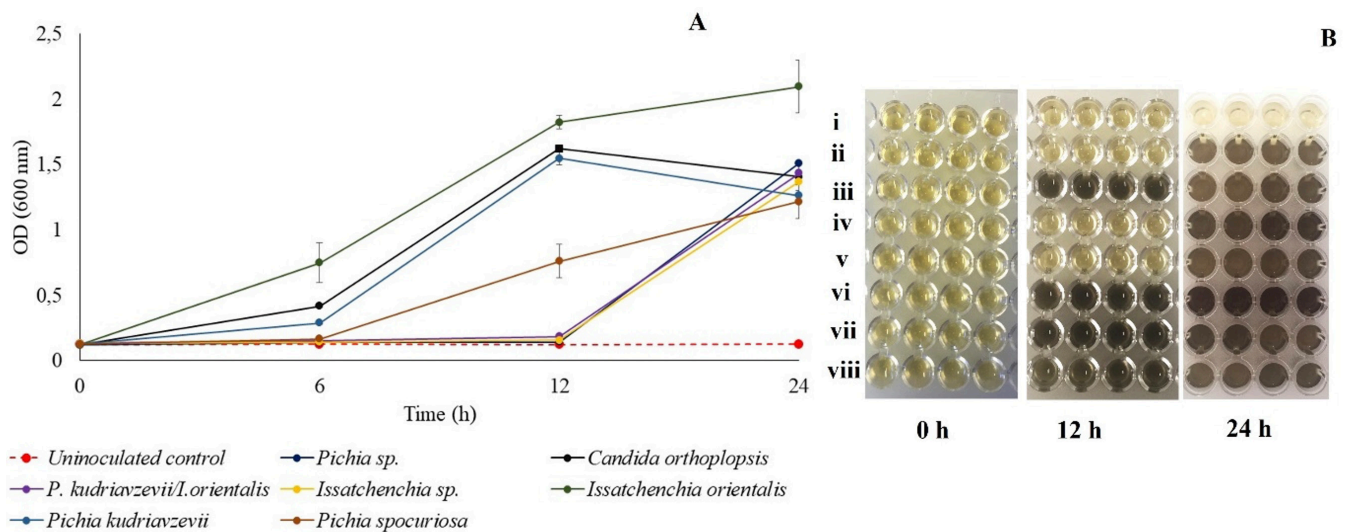


Annex 1. Curve calibration data for reducing sugars, organic acids and ethanol — *Données des courbes de calibration pour les sucres réducteurs, les acides organiques et l'éthanol.*

Compounds	Retention Time (min)	Curve calibration
Citric acid	8.99	$y=8*10^{-6}x-0.0004$
Glucose	9.75	$y=8*10^{-6}x+0.01$
Fructose	10.47	$y=7*10^{-6}x+0.036$
Succinic acid	12.5	$y=1*10^{-5}x+0.0072$
Lactic acid	13.40	$y=1*10^{-5}x-0.0183$
Propionic acid	18.75	$y=1*10^{-5}x-0.0031$
Acetic acid	15.66	$y=2*10^{-5}x-0.0055$
Ethanol	22.37	$y=2*10^{-5}x-0.0192$



Annex 2. β -glycosidase activity of yeast strain isolates from the cocoa-bean fermentation process. **A.** Kinetics of β -glycosidase biosynthesis during yeast growth in EG broth medium. **B.** Color change of EG broth during cleavage of esculin by β -glycosidase during 24 h — *Activité β -glycosidase des souches de levure isolées du processus de fermentation de la fève de cacao.* **A.** *Cinétique de la biosynthèse de la β -glycosidase pendant la croissance de la levure dans un milieu de bouillon EG.* **B.** *Changement de couleur du bouillon EG pendant le clivage de l'esculine par la β -glycosidase pendant 24 h.*

i: uninoculated control of the cocoa pulp medium maintained under the same micro-fermentation conditions — *contrôle non inoculé du milieu de pulpe de cacao maintenu dans les mêmes conditions de micro-fermentation*; ii: 159, *Pichia sp.*; iii: 184, *C. orthoplopsi*; iv: 175, *P. kudriavzevii/I. orientalis*; v: 217, *Issatchenckia sp.*; vi: 205, *I. orientalis*; vii: 165, *P. kudriavzevii*; viii: 198, *P. spocuriosa*.

