Zeitschrift: Archives des sciences physiques et naturelles
Herausgeber: Société de Physique et d'Histoire Naturelle de Genève
Band: 8 (1926)

Artikel: L'acidité volatile des vins sulfités
Autor: Balavoine, P.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-742434

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Contrairement à notre postulat le produit Mc serait fini, quelle que soit la température T_0, à moins qu'on ne suppose pour toute température infiniment voisine de zéro:

$$c = 0 .$$

En déduisant du même postulat qui a permis d'établir l'impossibilité de l'existence du zéro absolu, plusieurs conséquences qui reposent sur des bases empiriques extrêmement solides, j'ai cherché à donner plus de poids à mes considérations antérieures. Il m'a d'ailleurs aussi semblé utile de montrer que le théorème de Nernst n'est probablement autre chose que le corollaire d'un théorème plus général qui découle lui-même du second principe de la thermodynamique.

P. Balavoine. — *L'acidité volatile des vins sulfités.*

On sait que l'acide sulfureux introduit dans le vin comme agent conservateur se combine peu à peu avec les aldéhydes, les sucres et d'autres corps dans des proportions qui dépendent de la température, de la durée et des concentrations. Ces combinaisons sont résistantes aux acides dilués et aux faibles oxydants, de sorte que l'acide sulfureux combiné persiste longtemps au sein du vin et que, pour le doser, il faut le libérer soit avec de la potasse caustique, soit avec un acide d'une teneur suffisante. En outre, on prescrit, au cours de ce dosage, de minutieuses précautions en vue d'éviter l'oxydation au contact de l'air.

Il en résulte qu'on n'a pas envisagé, jusqu'ici, que le dosage de l'acidité volatile du vin (entraînement par les vapeurs d'eau) puisse être modifié d'une façon sensible par la teneur en acide sulfureux. Ceci demande à être rectifié. J'ai constaté, en effet, que les combinaisons d'acide sulfureux avec d'autres substances se décomposent assez facilement, sinon dans leur totalité, sous l'action prolongée de la vapeur d'eau et de l'acidité du vin. En outre, ce n'est qu'une très petite partie de l'acide sulfureux libre ou libéré qui s'oxyde au cours de l'opération. On retrouve dans le distillat une quantité d'acide sulfureux égale à celle

de l'acide sulfureux libre augmenté de la majeure partie de l'acide combiné. Il n'y a pas de proportions régulières et constantes, car ce phénomène dépend évidemment de facteurs variables et indéterminables *a priori*. Mais l'acide sulfureux qui a distillé vient en augmentation de l'acidité volatile acétique du vin. Cette augmentation est, en général, faible, et insuffisante pour modifier l'appréciation du vin. Mais il y a lieu d'en tenir compte dans le cas où la dose d'acides volatils est voisine du chiffre fatidique de 2 g par litre qui le ferait condamner pour acétification. Comme la dose actuellement tolérée d'acide sulfureux est de 400 mg par litre, on voit que l'acidité volatile acétique peut se trouver augmentée de g 0,5 p. l., chiffre relativement considérable.

Enfin ces constatations sont de nature à expliquer d'une façon simple la rétrogradation de l'acidité volatile que l'on observe parfois lors d'un deuxième dosage effectué à une époque ultérieure. Le vin perd, peu à peu, par l'aération ou le transvasage, une partie de son acide sulfureux. Un deuxième dosage de l'acidité volatile accuse quelquefois une diminution restée jusqu'ici inexplicable et illogique; ceci devient parfaitement clair si l'on considère que, lors du premier dosage, l'acidité volatile était augmentée d'une certaine quantité d'acide sulfureux disparu par la suite.

Séance du 20 mai 1926.

R. CHODAT. — *La placentation et les enchaînements des plantes vasculaires.*

Dans un travail antérieur [1], l'auteur a résumé quelques-unes de ses idées sur les enchaînements qu'on peut observer chez les Ptéridophytes, soit au point de vue de la dichotomisation apparente des cauloïdes, amenant par sympodisation à la fronde

[1] R. CHODAT. *La théorie du divergeant et les enchaînements des plantes vasculaires.* C. R. Soc. phys. et Hist. nat. Genève. Vol. **41**, N° 1, p. 20 (1924).