

Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **16 (1925)**

Heft 4-5

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERRSUCHUNG UND HYGIEINE
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESELLSCHAFT FÜR GESELLSCHAFTS-
UND HYGIEINE

**TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE
ET D'HYGIÈNE**

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.— per Jahrgang. — Suisse fr. 10.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1.80. — Prix des fascicules fr. 1.80.

BAND XVI

1925

HEFT 4/5

De la sensibilité du goût à l'acide sulfureux dans les vins.

Par Dr P. BALAVOINE, Laboratoire cantonal, Genève.

I. Tendance actuelle à augmenter la teneur de l'acide sulfureux.

Si l'emploi de l'acide sulfureux pour le traitement et la conservation des vins est déjà fort ancien, la lutte contre l'emploi abusif de cet agent conservateur est presque aussi vieille: l'Histoire cite l'interdiction prononcée par l'empereur Maximilien contre les vins trop soufrés. En 1472 on interdit comme nuisible à la santé le moût soufré, *vinum mutum* ou *suffocatum*, et la ville de Nuremberg fit verser, au XVème siècle, à la rivière, des fûts de vin soufré¹⁾). On avait donc, déjà dans ces temps reculés, constaté sur l'homme les effets nocifs de l'acide sulfureux, ce que sont venues confirmer toute une série de recherches scientifiques échelonnées sur ces 75 dernières années.

Devant le retour offensif et réitéré des intérêts vinicoles plus ou moins menacés, il y a lieu d'insister sur ces constatations qui ont porté soit sur l'effet de SO₂ gazeux, soit sur celui de SO₂ contenu dans les vins. Citons, entr'autres cette conclusion de Stohmann (*Muspratts'-Chemie* 1880, 7): la consommation de vin qui contient plus que des traces d'acide sulfureux, soit plus de 10 mg par litre, est nuisible à la santé. Puis celle de Ripper²⁾): la plus grande partie de SO₂ doit être sous forme combinée; l'acide sulfureux libre ne doit pas dépasser 0,002%. Et enfin la décision première des chimistes analystes suisses, basée sur un rapport très complet de Schaffer et Bertschinger³⁾) de n'admettre dans les vins, au maximum, que 20 mg de SO₂ libre et

¹⁾ Beythien, Z. U. N. G., 1904, 8, 38.

²⁾ Forschungsber. Lebensm., 1895, 2, 12.

³⁾ Schw. Wochenschr. f. Chem. u. Pharm., 1894, 477.