Contribution à l'appréciation des vins de Malaga

Autor(en): **Balavoine, P.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1943)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-983077

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

CONTRIBUTION A L'APPRÉCIATION DES VINS DE MALAGA

Par Dr *P. Balavoine,* Chimiste cantonal, Genève

L'appréciation des vins doux et spécialement des vins de Malaga est des plus difficile quand il s'agit de juger si cette appellation est conforme à leur vraie origine. Pour qui a connu les véritables vins de Malaga tels qu'ils étaient dans le commerce il y a quelques décades, il n'y a pas de doute qu'ils étaient supérieurs en saveur et en parfum à ceux qu'on vend souvent actuellement sous cette désignation. S'ensuit-il que ces derniers ne sont pas de cette origine ou, seulement, qu'ils sont élaborés autrement? L'analyse ordinaire ne permet guère de tirer des conclusions à cet égard. C'est pourquoi on tend maintenant à s'appuyer sur d'autres critères qui permettraient de conclure plus sûrement. Le dosage du 2,3-butylèneglycol est de ces moyens nouveaux, cette substance se formant au cours de la fermentation, ce qui permettrait de distinguer le Malaga des mistelles non fermentées. Mais si le dosage du butylèneglycol a été étudié par un assez grand nombre d'auteurs et qu'il en résulte une méthode qui semble satisfaisante, on ne possède guère de renseignements sur la quantité normale de cette substance que le Malaga, vin partiellement fermenté, devrait contenir. Les temps actuels ne permettent pas, d'ailleurs, de se documenter suffisamment sur ce sujet, de sorte que nous ne sommes pas encore orientés avec assez de sûreté. *Kniphorst* et *Kruisheer*[1]) qui se sont particulièrement voués à cette question et qui ont publié une série de valeurs de butylèneglycol dans les vins ne donnent qu'un chiffre dans les Malagas, soit 206 mg/litre.

Cette pauvreté de documentation m'incite à communiquer quelques résultats obtenus sur des vins déclarés comme Malaga, mais dont l'origine n'est pas indiscutable, et sur lesquels l'analyse ordinaire ne donne pas de renseignements très probants. Dans la tabelle ci-jointe, j'ai inscrit cependant les teneurs en extrait sans sucre, en cendres, en acide phosphorique et en acidité fixe, qui me paraissent

avoir une certaine signification. En regard, je donne la teneur en 2,3-butylèneglycol qui a été déterminée selon la méthode des auteurs précités (page 479). La ligne suivante indique les résultats d'appréciation olfactive obtenus selon ma méthode du seuil d'olfaction[2]). Comme ce seuil pour les malagas est moindre que cm^3 0,05/100 cm^3, j'ai été obligé de diminuer la quantité de vin en opérant sur une dilution 1:1; c'est ainsi que j'ai pu trouver jusqu'à 0,03 cm^3. La dernière ligne donne des valeurs gustatives (seuil de saveur) obtenues selon une méthode fondée sur le même principe du seuil de sensation, méthode encore en cours d'étude, qui sera l'objet d'une publication ultérieure. Dans le cas présent, j'ai cherché à déterminer jusqu'à quelle dilution la saveur était encore perceptible.

Ces résultats montrent un certain parallélisme. Le No 1 est nettement supérieur aux autres prétendus Malagas au point de vue organoleptique; il accuse une teneur en butylèneglycol supérieure à 200 mg/litre. Les No 3, 5 et 6, moins bons, contiennent 150 à 200 mg/litre de butylèneglycol. Les No 2 et 4, nettement inférieurs en saveur et en arome, en contiennent moins de 100 mg. Faut-il conclure que le Malaga doit contenir au minimum 200 mg/litre de butylèneglycol pour avoir droit à cette appellation? Je constate que *Kniphorst* et *Kruisheer* ont indiqué 206 mg. Je suis donc autorisé à proposer, pour le moment, cette limite inférieure de 200 mg.

		1	2	3	4	5	6
extrait sans sucre	g/lit.	32,6	42,2	33,7	27,0	35,9	35,8
cendres	g/lit.	4,4	4,9	4,4	3,5	5,1	5,9
acidité fixe	g/lit.	4,7	3,2	4,6	4,1	3,6	3,2
P_2 05	mg/lit.	33	23	34	24	33	28
2,3 butylèneglycol	mg/lit.	225	70	170	45	145	165
seuil d'olfaction	cm^3/100 cm^3	0,03	0,1	0,05	0,1	0,05	0,03
seuil de saveur, dilution		1 : 70	1 : 50	1 : 40	1 : 40	1 : 45	1 : 40

Résumé

Six Malagas de provenance diverse sont examinés principalement quant à leur teneur en 2,3-butylèneglycol et aux valeurs obtenues par les méthodes dites du «seuil d'olfaction» et du «seuil de saveur». De cet examen on pourrait conclure, provisoirement, qu'une teneur de 200 mg de butylèneglycol par litre devrait être considérée comme limite inférieure pour un Malaga authentique.

Zusammenfassung

In sechs Malagaweinen verschiedener Provenienz wurde hauptsächlich der Gehalt an 2,3-Butylenglykol festgestellt und diese Zahlen mit den Werten verglichen, welche die sog. Methoden der »Geruchs-« und der »Geschmacksgrenze« ergeben haben. Dieser Vergleich gestattet es, vorläufig den Schluss zu ziehen, dass ein Gehalt von 200 mg Butylenglykol im Liter als untere Grenze für einen echten Malaga betrachtet werden kann.

Littérature

[1]) ZUL. 74, 477.
[2]) Mitt. XXXIV 1943 p. 68.