

Note sur l'analyse des vins rouges

Autor(en): **Matthieu, Ch. / Kopp, Ch.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel**

Band (Jahr): **4 (1855-1858)**

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-87924>

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.

NOTE

SUR L'ANALYSE DES VINS ROUGES

PAR MM. CH. MATTHIEU ET CH. KOPP.

Nous avons eu à examiner comparativement des échantillons de vins rouges Bourgogne du crû de 1852, dont l'un certifié naturel, les autres réputés fabriqués. Nous avons reconnu, par des analyses multipliées, que les dosages des matières inorganiques, des acides libres, de l'alcool, etc., ne peuvent pas mener à des conclusions de quelque valeur, car la comparaison de différents vins naturels de Neuchâtel, de Bordeaux, de Bourgogne, des Bouches du Rhône, etc., a montré que, suivant la provenance et le crû des vins, les matières organiques, les acides et sels varient dans des limites assez larges et que les dosages de ces matières ne peuvent pas, s'il y a eu coloration de vins blancs ou fabrication de vins faite d'une manière un peu judicieuse et habile, mener à des conclusions décisives. Quant à la matière colorante, nous avons commencé par appliquer les procédés recommandés par divers auteurs pour les essais des vins, et en particulier ceux de M. Fauré et de M. Nees d'Esenbeck; mais ces expériences n'ont pas donné de résultats. Ainsi, suivant M. Fauré, « la gélatine est l'agent le plus propre à reconnaître la coloration factice des vins rouges. L'affinité qui existe entre la matière colorante du vin et le tannin est si intime, qu'on ne peut pas précipiter l'un sans l'autre à l'aide de la gélatine. La gélatine est par

contre sans action sur les sucs de fruits et décoctions employés par les fraudeurs. Si l'on prend de ces sucs après y avoir ajouté du tannin, il ne se précipite par la gélatine que le tannin ajouté, accompagné d'une faible quantité de la matière colorante. »

D'après cela, les vins naturels devraient donner après précipitation un liquide incolore. Cependant tous nos vins, naturels ou non, sont restés colorés, plus ou moins, il est vrai, mais en définitive le caractère n'est pas tranché d'une manière bien absolue.

Selon M. Nees d'Esenbeck, « la méthode la plus sûre pour essayer la couleur des vins consiste à mélanger avec le vin de l'alun et de précipiter ensuite l'alumine par le carbonate de potasse. On obtient des lacques qui, si elles sont bleues, violettes ou roses, font soupçonner une coloration artificielle avec une matière colorante étrangère aux vins. Le vin naturel donne un précipité gris sale ou cendré. »

Les essais furent faits de manières diverses, tous les précipités étaient gris, quoique nuancés, mais ces nuances étaient si difficiles à définir, que nous n'avons pas pu en tirer parti.

Nous fîmes encore d'autres essais recommandés par les auteurs, mais sans succès; d'un côté, parce que les indices fournis étaient vagues et ne consistaient qu'en des nuances de couleurs peu définissables et n'ayant rien de bien tranché; d'un autre côté, parce que des vins naturels de Bordeaux, de Neuchâtel, etc., présentaient des caractères différents de ceux énoncés par les auteurs comme devant être communs à tous les vins naturels. Nous avons donc cherché à isoler la matière colorante. Il est

connu de tout le monde que le vin rouge en vidange dans une bouteille se trouble; cette action est lente dans des vins généreux et sucrés, plus rapide dans les autres; elle est hâtée par l'accès de l'air. Ce fait tient à ce que la matière colorante des vins s'oxide au contact de l'air et devient insoluble dans l'eau. C'est à ce caractère que nous sommes arrêtés pour avoir un terme de comparaison naturel et qui ne fût pas sujet aux variations accidentelles des manipulations.

Le précipité de matière colorante obtenu dans cette circonstance est caractérisé par diverses réactions, parmi lesquelles celle indiquée par M. Filhol est bien nette. Cette matière colorante, insoluble dans l'eau, est soluble dans l'alcool, si on verse dans sa solution de l'ammoniaque et puis du sulfhydrate d'ammoniaque, le liquide prend une couleur d'un vert très net et franc. Nous avons préparé, avec divers vins de France et de Neuchâtel, par dépôt spontané, cette matière colorante et elle a, dans tous les cas, présenté la même réaction. En outre, cette matière colorante se décompose par le carbonate d'ammoniaque en deux matières colorantes, l'une insoluble de couleur bleue, l'autre soluble de couleur jaune.

La recherche est donc bien simple. Il faut extraire la matière colorante des vins. Une liqueur rouge qui ne fournit que peu ou pas de matière colorante vineuse, n'est pas du vin provenant de raisins rouges.

On prend 150 centimètres cubes de la liqueur et on les évapore à sec dans une étuve chauffée de 40° à 60° environ. Pendant l'évaporation on devra remarquer sur la surface du liquide une couche irisante, résultant des

parties oxidées de la matière colorante qui deviennent insolubles. On reprend le résidu sec par l'eau en l'arrosant de 50 grammes d'eau et on filtre.

Le liquide qui passe doit être jaune ou très faiblement coloré; s'il est fortement coloré, il y a une matière colorante étrangère.

La matière sur le filtre doit être abondante et soluble, en majeure partie du moins, dans l'alcool; cette dissolution alcoolique doit répondre aux caractères de la matière colorante vineuse précédemment cités.

