

Une amélioration du procédé Landmann pour la détermination de l'acidité volatile du vin

Autor(en): **Jeanprêtre, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **22 (1931)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **14.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983893>

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.

von Vakuum unter gelindem Erwärmen leicht entfernen. Auf diese Weise gelangt man zu einem Trockenrückstand, der hauptsächlich aus Sorbit besteht, und der nun ohne weiteres nach bekannter Vorschrift acetyliert wird. Die darin noch enthaltenen Verunreinigungen werden grösstenteils dadurch entfernt, dass man nach der Acetylierung dem mit heissem Wasser aufgenommenen Reaktionsgemisch eine Spur guter Tierkohle zusetzt und nach einigem Erhitzen auf dem Wasserbad heiss in ein kleines Kristallisierschälchen filtriert. Nach Abdampfen der überschüssigen Essigsäure wird zur Kristallisation kalt gestellt. Eventuell kann man nach *Kreis* das essigsäurefreie Acetylierungsgemisch ausäthern und nach Verdampfen des Aethers den Rückstand aus wenig Wasser kristallisieren.

Une amélioration du procédé Landmann pour la détermination de l'acidité volatile du vin.

La proportion des acides volatils du vin qui passe à la distillation, d'après la méthode officielle du L. M. B., dépend de la construction de l'appareil, du diamètre des tuyaux, de la conduite de la distillation, et il est reconnu que, dans les meilleures conditions, il est difficile d'obtenir dans 200 cm³ de distillat la totalité des acides volatils lorsque le vin en contient une quantité atteignant ou dépassant la limite légale de 2‰.

On peut remédier facilement à ce défaut en ajoutant environ 10 g de sel de cuisine aux 50 cm³ de vin préparés pour la distillation.

Voici les résultats d'essais comparatifs, avec et sans cette addition, opérés sur une solution d'acide acétique à 2,03 g par litre, soit 16,9 $\frac{n}{10}$ pour 50 cm³. Avant la distillation on a ajouté à chaque essai environ 0,5 g d'acide tartrique.

	avec sel	sans sel
100 cm ³	15,2 cm ³ $\frac{n}{10}$	11,5 cm ³ $\frac{n}{10}$
100 cm ³	1,7 cm ³ $\frac{n}{10}$	4,4 cm ³ $\frac{n}{10}$
Total dans 200 cm ³ . .	16,9 cm ³ $\frac{n}{10}$	15,9 cm ³ $\frac{n}{10}$

Grâce au sel les 90 % de l'acidité volatile passent déjà dans les 100 premier cm³, tandis qu'avec la méthode officielle on n'obtient dans les 200 cm³ que 94 % de l'acidité volatile totale.

J. Jeanprêtre, Neuchâtel.

Bücherbesprechungen.

RAFFAELLO NASINI, Senatore del Regno d'Italia. — **I soffioni ed i lagoni della Toscana e la industria Boracifera.** — Storia, Studi, Ricerche chimiche e chimico-fisiche eseguite principalmente nell'ultimo venticinquennio. — 1 vol. in folio di circa 700 pagine, con numerosi illustrazioni e alcuni fuori testo.

Roma, Tipografia editrice italiana, Corso Umberto I, N. 20, 1930, Anno VIII.