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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 27 (1936)

Heft: 4-5

Artikel: Analyse de Cognacs authentiques, exécutées au laboratoire cantonal de Fribourg

Autor: Evéquoz, A.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-983306

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: 11.07.2025

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

Analyses de Cognacs authentiques,

exécutées au Laboratoire cantonal à Fribourg

	N° 1 Grande Champagne 1934 68°	N° 2 Fins Bois 1930 64°	N° 3 Borderies 1922 59°	N° 4 Grande Ghampagne 1914 50°	N° 5 Qualité „Signature" 1900 43°	N° 6 Trois étoiles 1925 42°	N° 7 V. S. O. P. Année ? 43°
Couleur	blanc-jaunâtre	jaune-brun clair	brun	brun	brun	brun	brun
Poids spécifique	0,8964	0,9042	0,9169	0,9336	0,9512	0,9527	0,9518
Alcool . . . Vol. % .	67,58	64,24	59,05	51,19	42,94	41,95	42,69
Acidité totale . g lit. alc. abs.	0,70	0,81	1,11	1,51	1,67	1,30	1,12
Acidité volatile »	0,12	0,18	0,34	0,64	0,65	0,54	0,36
Ethers . . . »	0,73	1,15	1,31	1,44	1,14	1,05	0,91
Alcools supérieurs cm³ lit. alc. abs.	4,2	4,4	4,8	5,2	4,6	4,4	3,8
Aldehydes . . »	0,05	0,04	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05
Furfurol . . g lit. »	1,38	1,68	2,18	1,54	1,14	1,02	1,06
Extrait . . . g lit. . .	0,37	1,28	2,40	2,84	10,58	9,83	9,60
Cendres . . . » . .	0,005	0,010	0,125	0,126	0,075	0,070	0,075
Sucre . . . » . .	0,00	0,00	0,92	1,14	8,32	7,82	7,59
Tannin	très faible réaction	réaction plus forte	réaction forte	idem	idem	idem	idem
Vaniline	réaction négative	idem	idem	idem	idem	idem	idem
Dégustation	Tous les échantillons sont bons; le goût et l'odeur sont aromatiques, laissant au dégustateur l'impression nette qu'il s'agit de produits non aromatisés artificiellement.						

Les échantillons ont été fournis à titre gratuit par la Maison Guy-Gautier et Cie à Cognac, d'entente avec M. Briand, secrétaire général du Syndicat des viticulteurs de la Charente.

Expédition des échantillons: 18 novembre 1935.

Remarques au sujet de la distillation fractionnée.

Les 7 échantillons ont été soumis à la distillation fractionnée au moyen du birectificateur; 6 fractions ont été recueillies. Les résultats relevés sur les fractions, sont les mêmes pour tous les nos avec des nuances dans l'intensité de l'odeur et du goût. L'odeur et le goût ne sont pas plus forts dans les nos 1, 2 et 3 que dans les derniers, mais chez ceux-ci, il y a certainement plus de finesse. Les caractéristiques du Cognac, sont surtout très marquées dans les fractions 4, 5 et 6 ou les terpènes aromatiques, à odeur de cuir de Russie, sont très marquées. Dans les 1ers fractions 1, 2 et 3, rien de spécial à relever; faible odeur d'ether acétique, très faible d'aldéhydes, le tout, agréable. La fraction 4, des nos 1, 2 et 3, passe trouble, ce qui n'est plus le cas pour la même fraction des nos 4, 5, 6 et 7, tous Cognacs plus vieux.

Le résidu de distillation est caractérisé par une odeur agréable d'extrait de bois; aucune odeur de vaniline ou autre produit n'est perceptible.

Au point de vue analytique, on peut relever une fois de plus le fait connu, que dans les Cognacs authentiques, le chiffre «Ethers» est plutôt bas et passe même en dessous de 1 g par litre, et cela pour des produits de qualité. Si le chiffre «Ethers» est bas, il n'en est pas de même du chiffre «Alcools supérieurs» et en fixant la limite minimum à 2 g par litre, on ne risque pas de forcer la mesure. La teneur en aldéhydes placée en regard de celle en Furfurol, est intéressante à retenir. Les acidités sont en augmentant avec l'âge du Cognac, très probablement parce qu'il s'y dissout certains principes acides du bois et parce qu'interviennent des phénomènes d'oxydation.

La teneur en extrait des produits analysés, augmente avec l'âge. Les Cognacs nos 1 et 2, relativement jeunes, ne contiennent point de sucre. L'addition de la matière sucrée, sous forme de sirop sans doute, n'intervient que plus tard alors que le Cognac atteint l'âge «mûr».

Selon les indications données par l'expéditeur, maison Guy-Gautier, les 4 échantillons nos 1, 2, 3 et 4 sont des eaux-de-vie brutes de propriétaires, et dont le degré varie simplement par suite de leur âge différent. Elles ont toutes été distillées aux environs de 70°.

Les 3 échantillons nos 5, 6 et 7, sont trois types de Cognacs en bouteille tel qu'il se vend dans le monde entier et qui représentent les qualités que l'on doit trouver dans des eaux-de-vie expédiées par une honnête maison d'importance secondaire.

Fribourg, avril 1936.

A. Evéquoz, chimiste cantonal.