

Analyse de Cognacs authentiques, exécutées au laboratoire cantonal de Fribourg

Autor(en): **Evéquo, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **27 (1936)**

Heft 4-5

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983306>

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.

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 Champagne 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 cm ³ 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 C^{ie} 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 1^{ers} 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. Evéquo, chimiste cantonal.