

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **30 (1939)**

Heft 6

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXX

1939

HEFT 6

Analyses de deux vins vaudois

par G. BONIFAZI, Laboratoire Cantonal de Lausanne.

Il nous a semblé intéressant de rapprocher dans cette petite note deux vins du pays de composition très différente et dans lesquels le dosage des acides du vin a été exécuté par la méthode que nous avons publiée il y a quelques années¹⁾. Il s'agit de deux vins, l'un d'Orbe, l'autre de Villette.

Le vin d'Orbe nous a été fourni par une association viticole de la région en vue d'une comparaison de dégustation. Par la suite, ce vin a été abandonné dans un coin du laboratoire à la température ordinaire, en vidange, une partie ayant servi à la dégustation. En 1932 nous le découvrons, d'apparence tout à fait normale et de goût presque irréprochable. A ce moment il nous a paru indiqué de procéder à une analyse complète de ce vin conservé dans des conditions si inhabituelles et de chercher à expliquer les raisons pour lesquelles aucune décomposition apparente ne s'était produite dans son sein, pas même la formation de fleurs, dans un produit dont la teneur en alcool était relativement faible (8,64 Vol.‰). Quoique l'addition d'antiferments, pouvait être considérée comme exclue — à l'exception de l'acide sulfureux — leur recherche a été faite. Comme nous nous y attendions elles s'est révélée négative. Comment expliquer la conservation aussi longue — six années environ — d'un liquide tel que le vin, si sensible à l'ordinaire aux microorganismes? Nous essayerons d'émettre une hypothèse sur ce point en fin de ce court travail.

Le vin de Villette a été soumis à notre appréciation du fait qu'il possédait un goût particulier, désagréable, et aussi à cause d'une saveur acide prononcée. Le caractère acide du vin était manifeste. Notre avis fut le suivant: Le vin n'avait sans doute pas subi d'une manière suffisante la fermenta-

¹⁾ Trav. Chim. alim. 1929, Vol. XX.