

Un moyen de différencier les jus de raisins frais des jus préparés par dilution de concentrés de raisins frais ou secs

Autor(en): **Torricelli, Alf.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **36 (1945)**

Heft 1

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-982814>

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.

4. Da Quercetin im Obstwein in viel geringerer Menge vorkommt als Sorbit, ist es verständlich, dass eine auf dem Vorkommen von Quercetin beruhende Methode für den Nachweis von Obstwein in Wein weniger empfindlich ist als das *Werdersche* Verfahren.

Littérature

- ¹⁾ *Balavoine*: Ces Trav. 15, 216 (1924); 33, 265 (1942).
- ²⁾ *Pritzker et Jungkuz*: Ces Trav. 17, 60 (1926).
- ³⁾ *Fellenberg*: Ces Trav. 4, 1 (1913).

Un moyen de différencier les jus de raisins frais des jus préparés par dilution de concentrés de raisins frais ou secs

Par *Alf. Torricelli*

(Laboratoire du Service fédéral de l'hygiène publique)

Werder et *Zäch* (Mitt. 19, 60 et 147, 1928) ont publié en son temps un procédé permettant de différencier les vins de raisins secs des vins ordinaires par simple comparaison de ces produits, préalablement décolorés au noir animal, sous la lampe de quartz.

Les vins de raisins secs sont fortement luminescents tandis que les vins ordinaires ne le sont pas du tout ou très faiblement. Par comparaison de produits suspects avec des tests préparés au moyen de mélanges d'eau et de glycérine pure de différentes concentrations, les vins ont été classés par ces auteurs en 6 groupes (0, I, II, III, IV, V). Presque tous les vins normaux de raisins frais se placent dans les groupes 0 et I. Rares seraient les vins normaux appartenant au groupe II. Les vins de raisins secs, très luminescents, se classent par contre nettement dans les groupes III à V.

Ayant été chargé d'examiner la possibilité de trouver un moyen de différencier les jus de raisins frais du commerce des jus présentés comme tels mais pouvant éventuellement avoir été coupés avec des dilutions de concentrés de moûts ou même préparés entièrement avec ces concentrés, j'ai examiné tous les concentrés de jus de raisins disponibles aux rayons U. V. en me contentant pour le moment, en attendant de trouver mieux, de les traiter tout simplement comme l'ont proposé *Zäch* et *Werder* pour les vins. Dans ces essais les concentrés ont tous été dilués avec de l'eau distillée (10 gr de concentré dilué à 50 cm³) afin de les ramener approximativement au volume initial du moût.

Voici les résultats obtenus:

a) *Jus de raisins frais du commerce*

Désignation du produit	Luminescence comparée (Groupe)	Observations
1. Kaltsterilisierte Traubensaft, weiss, VOLG, Winterthur	Gr 0—I	normal faible luminescence
2. Kaltsterilisierte Traubensaft, rot, VOLG, Winterthur	Gr I	normal faible luminescence
3. Succo d'uva VIRANO, uva bianca, moscato	Gr I	normal faible luminescence
4. Grapillon rouge, jus de raisins frais, Schenk S.A., Rolle	Gr 0—I	normal faible luminescence
5. Grapillon blanc, jus de raisins frais, Schenk S.A., Rolle	Gr 0—I	normal faible luminescence

b) *Jus de raisins frais stérilisé par chauffage à 85° durant 30 minutes*

6. Produit no. 1 traité au laboratoire	Gr 0—I	normal faible luminescence
--	--------	-------------------------------

c) *Jus de raisins obtenus par dilution appropriée de concentrés de moûts*

7. Raisin blanc, no. 14, Schenk S.A., Rolle, 41° Bé, non désacidifié, clarifié	Gr I—II	luminescence peu prononcée
8. Raisin rouge, no. 15, Schenk S.A., Rolle, 37/38° Bé, désacidifié, clarifié	Gr IV—V	luminescence intense
9. Raisin blanc, no. 20, 44° Bé, non désacidifié, Provins à Sion	Gr IV	très forte luminescence
10. Raisin blanc, no. 12, 36° Bé, non désacidifié, clarifié, Schenk S.A., Rolle	Gr III	luminescence nette
11. Raisin rouge, no. 16, Schenk S.A., Rolle, 42/43° Bé, désacidifié, clarifié	Gr V	très forte luminescence
12. Raisin blanc Fendant, no. 21, Provins à Sion, 44° Bé, partiellement désacidifié	>Gr V	luminescence intense
13. Raisin blanc Fendant, no. 22, Provins à Sion, 46° Bé, totalement désacidifié	>Gr V	luminescence intense

14. Raisin blanc, no. 8, Provins à Sion, 33—34° Bé, non désacidifié, non clarifié	Gr IV	très forte luminescence
15. Raisin blanc, no. 9, Provins à Sion, 38° Bé, non désacidifié, non clarifié	Gr IV	très forte luminescence
16. Raisin blanc, no. 10, Provins à Sion, 42° Bé, non désacidifié, non clarifié	Gr IV	très forte luminescence
17. Raisin blanc neuchâtelois, no. 11, Raisin d'Or S.A., 40° Bé, partiellement désacidifié, clarifié	Gr IV—V	très forte luminescence
18. Raisin blanc, no. 13, VOLG, Winterthur, 37/38° Bé, partiellement désacidifié, clarifié	Gr V	luminescence intense
19. Raisin blanc, no. 17, Obstverwertungs- genossenschaft Bischofszell, 38° Bé, non désacidifié, clarifié	Gr IV	très forte luminescence
20. Raisin blanc, no. 18, Obstverwertungs- genossenschaft Bischofszell, 44° Bé, non désacidifié, non clarifié	Gr V	luminescence intense
21. Raisin blanc neuchâtelois, no. 19, Raisin d'Or S.A., 40° Bé, désacidifié	Gr IV	forte luminescence
22. Raisin blanc, no. 23, VOLG, Winterthur, 38° Bé	Gr V	très forte luminescence
23. Raisin blanc Elbling, no. 24, VOLG, Winterthur, 38° Bé, désacidifié, clarifié	Gr V	très forte luminescence
24. Raisin blanc Räuschling, no. 25, VOLG, Winterthur, 38° Bé, désacidifié, clarifié	Gr V	très forte luminescence

*d) Jus de raisins obtenus par dilution appropriée de concentrés
d'extraits de raisins secs*

25. Ditzler, Bâle	Gr IV	très forte luminescence
26. Raisin d'Or S.A., Chez-le-Bart (Neuchâtel)	>Gr V	luminescence intense

Sur les 18 concentrés de moût examinés il s'est présenté un seul cas de luminescence peu prononcée (no. 7). Cette luminescence correspond toutefois à celle d'un vin douteux.

Les vins préparés avec les dilutions de concentrés de jus de raisins frais ou secs donnent une luminescence semblable à celle des dilutions non fermentées.

Conclusions

A ce jour les essais permettent de faire les constatations utiles suivantes:

1^o Les *jus de raisins frais* du commerce examinés se présentent comme les vins normaux. Leur luminescence est nulle ou très faible.

2^o Les *jus de raisins préparés par dilution appropriée de concentrés de raisins frais* sont fortement luminescents. La substance luminescente apparaît au cours de la concentration du moût.

3^o Les *jus de raisins préparés par dilution appropriée d'extraits de raisins secs* sont fortement luminescents. Cette luminescence est ici encore plus intense que chez les jus préparés avec les concentrés de moûts.

4^o Une *stérilisation* à 85^o durant 30 minutes d'un jus de raisins frais ne provoque pas d'augmentation de la luminescence.

5^o Les *vins* préparés avec le jus de raisin obtenu par dilution (1 p à 5 vol.) de concentré de moûts ont la luminescence des vins de raisins secs.

Ces constatations ont une certaine utilité puisqu'elles ont permis de différencier nettement, dans la collection d'échantillons à notre disposition, les jus de raisins frais des jus préparés avec des concentrés de moûts.

Zusammenfassung

Aus den bis heute vorliegenden Versuchen können folgende Schlussfolgerungen gezogen werden:

1. Die im Handel erhobenen *frischen Traubensäfte* zeigen wie die normalen Weine keine oder eine ganz schwache Lumineszenz.

2. *Aus Traubensaftkonzentraten durch entsprechende Verdünnung gewonnene Traubensäfte* zeigen eine starke Lumineszenz. Die lumineszierende Substanz tritt im Laufe der Eindickung des Traubensaftes auf.

3. *Durch entsprechende Verdünnung von Extrakten aus Trockentrauben erhaltene Säfte* zeigen eine noch intensivere Lumineszenz als die durch Verdünnung von Traubensaftkonzentraten hergestellten Säfte.

4. In einem bei 85^o während 30 Minuten *sterilisierten* frischen Traubensaft konnte keine Zunahme der Lumineszenz festgestellt werden.

5. Aus verdünntem Traubensaftkonzentrat (1 : 5) hergestellte *Weine* zeigten die gleiche Lumineszenz wie Trockenbeerweine.

Anhand dieser Feststellungen war es uns möglich, in dem uns zur Verfügung stehenden Material frische Traubensäfte von solchen, welche durch Verdünnen von Traubensaftkonzentrat hergestellt waren, einwandfrei zu unterscheiden.