

# L'alcool méthylique dans les eaux-de-vie de marc

Autor(en): **Perriard, Charles**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **40 (1949)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983804>

## **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.

# L'alcool méthylique dans les eaux-de-vie de marc

par *Charles Perriard*  
(Laboratoire cantonal, Sion)

Un fort pourcentage des eaux-de-vie de marc, mises en commerce, accuse une teneur en alcool méthylique qui dépasse la limite admise par le Manuel suisse des denrées alimentaires. Il nous a paru intéressant de rechercher la cause de cette anomalie constatée depuis quelques années déjà.

Les eaux-de-vie de marc provenant de la distillation de marcs de raisins rouges accusent une teneur en alcool méthylique beaucoup plus faible que les distillats de marcs de raisins blancs. En effet, de 1946 à 1948 pour 53 échantillons d'eaux-de-vie de marc provenant de marcs blancs, les teneurs en alcool méthylique exprimées en vol% rapportées à l'alcool absolu sont les suivantes:

15 échantillons	moins de 20
17 échantillons	entre 20 et 25
11 échantillons	entre 25 et 30
7 échantillons	entre 30 et 40
3 échantillons	plus de 40

alors que durant la même période, pour 16 eaux-de-vie de marc de Dôle nous avons:

9 échantillons	moins de 10
4 échantillons	entre 10 et 20
3 échantillons	plus de 20

Il est à remarquer que ces dernières eaux-de-vie proviennent de vendanges cuvées dont le pressurage semble moins poussé que pour les marcs blancs et que les échantillons de provenance certaine donnent des teneurs en alcool méthylique inférieures à 10 vol%.

L'égrappage généralement pratiqué pour la vinification des Dôles est le second facteur qui différencie les marcs blancs des marcs rouges. Afin de se rendre compte si l'égrappage avait une influence sur la teneur en alcool méthylique, une maison de vin du Valais a procédé à l'égrappage d'une partie des raisins blancs et a pressuré cette vendange égrappée de la même manière que la vendange non égrappée. Les teneurs en alcool méthylique des eaux-de-vie provenant de la distillation de ces deux marcs sont les suivantes:

	égrappé	non égrappé
marc blanc no 1	33,8	33,2
marc blanc no 2	35,8	26,3
marc blanc no 3	34,0	—

D'après ces résultats, il semble que l'égrappage n'influence pas la teneur en alcool méthylique, lorsque le pressurage est conduit de la même façon. Il

restait à se rendre compte de l'influence du pressurage plus ou moins intensif de la vendange.

Quelques échantillons de marc ont été prélevés lors des pressurages et distillés au Laboratoire après fermentation. Les no 1 et 2 correspondent au même marc blanc non égrappé après la 2<sup>e</sup> et la 5<sup>e</sup> pressée (Presses hydrauliques). Le no 3 provient d'un raisin blanc après la 4<sup>e</sup> pressée et le no 4 de raisins pressés au Laboratoire avec l'appareil Sanapress. Pour ce dernier le degré du pressurage est environ celui obtenu à un pressoir à vis.

Les teneurs en alcool méthylique de ces quelques essais sont les suivantes:

No 1 (2 <sup>e</sup> pressée)	No 2 (5 <sup>e</sup> pressée)	No 3 (4 <sup>e</sup> pressée)	No 4 (Sanapress)
19,6	32,7	28,8	9,1

En outre, une eau-de-vie de marc 1947 (marc blanc d'un pressoir à vis et à bras) a donné une teneur en alcool méthylique de 5,9 vol%.

Les résultats obtenus sont encore trop peu nombreux, quoique probants, pour se faire une absolue certitude sur la cause des teneurs très élevées en alcool méthylique dans les eaux-de-vie de marc. Ces essais seront d'ailleurs poursuivis lors des prochaines vendanges. Il semble pourtant que le pressurage trop poussé, qui déjà n'améliore pas la qualité du vin, serait une des causes, si ce n'est la seule, de cette teneur en alcool méthylique qui dépasse largement la limite autorisée.

### *Zusammenfassung*

Der Autor untersucht verschiedene Proben von Marc, bekannter Herkunft, auf ihren Gehalt an Methylalkohol. Auf Grund seiner Beobachtungen beim Abpressen der Trester kommt er zu der vorläufigen Schlussfolgerung, dass ein erhöhter Gehalt an Methylalkohol weniger der Gegenwart von Kämmen bei der Pressung der Trester zuzuschreiben ist, als eher der allzu starken Pressung durch hydraulische Pressen.

## **Die chemische Zusammensetzung verschiedener Brottypen**

von *H. Hadorn* und *R. Jungkuntz*  
(Laboratorium VSK, Basel)

Während der Kriegsjahre wurde in der Schweiz ein einheitlicher, dunkler Mehltyp (zirka 90 % Ausmahlung) hergestellt. Wegen Mangel an Brotgetreide war das ganze Schweizervolk gezwungen, dunkles Brot zu essen.

Heute ist erwiesen, dass sich die Kriegsernährung während der Rationierung günstig auf den allgemeinen Gesundheitszustand der Bevölkerung ausgewirkt