

Zeitschrift: Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 62 (1942-1945)
Heft: 262

Artikel: Contenu du pli cacheté mentionné à la séance du 5 juillet 1944
Autor: Dutoit, Paul / Duboux, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-273260>

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: 28.04.2026

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

**Contenu du pli cacheté mentionné à la séance
du 5 juillet 1944.**

Les soussignés ont consigné, dans ce pli cacheté, les principes d'une méthode qu'ils utilisent depuis un an pour reconnaître les mouillages commerciaux du vin par analyse physico-chimique. Ils n'ont pas cru devoir livrer d'emblée cette méthode à la publicité pour éviter que la fraude ne s'organise en conséquence.

* * *

Le procédé est basé sur l'existence, dans le vin, de *corps de fond* dont le plus important est le bitartrate de potassium. Il consiste à déterminer la *température à laquelle le vin soumis à l'analyse est saturé en corps de fond*. Cette détermination s'effectue rapidement, avec une précision de quelques dixièmes de degré.

La température de saturation est, pour les vins naturels et après un certain temps, égale à la température moyenne de la cave. Pour les vins mouillés par simple addition d'eau, elle est toujours inférieure. Des expériences nombreuses ont permis de fixer ces températures dans tous les cas.

Lorsque le mouillage n'est pas simple, c'est-à-dire lorsque le fraudeur ajoute au vin des substances étrangères ayant un ion commun avec le corps de fond (addition d'acide tartrique, par exemple, si le corps de fond examiné est le bitartrate de potasse), la température de saturation est modifiée. Dans ce cas, le procédé ne fournit plus qu'une indication.

Mais il est à remarquer que le corps ajouté au vin modifie alors la proportion dans laquelle il existe normalement. Nous avons pu établir, par des statistiques portant sur quelques milliers de vins, les valeurs du rapport :

$$\frac{\text{acide tartrique}}{\text{acidité fixe} + \text{alcalinité} - \text{acide tartrique}}$$

et d'autres rapports similaires pour les vins naturels. Nous avons constaté que les mouillages du second type (remontés) conduisent à des valeurs différentes, ce qui permet de les déceler.

Le détail de toutes ces recherches se trouve dans les procès-verbaux d'expériences de M. DUBOUX (année 1914-1915) qui a effectué les expériences.

Lausanne, 21 octobre 1915.

Prof. Paul DUTOIT.

Dr M. DUBOUX.