

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

Autor(en): **Dutoit, Paul / Duboux, M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **62 (1942-1945)**

Heft 262

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-273260>

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.

**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.