

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 30 (1939)

Heft: 6

Titelseiten

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: 25.01.2026

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

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 découvrions, 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'antifermants, 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 possérait 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.