

**Zeitschrift:** Bulletin de la Société botanique de Genève  
**Herausgeber:** Société botanique de Genève  
**Band:** 35 (1943)

**Artikel:** Le sort de l'acide sulfureux dans les liquides fermentescibles et l'intoxication sulfureuse  
**Autor:** Hutter, Suzanne  
**Kapitel:** Bibliographie  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1099461>

### **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:** 17.04.2026

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

## BIBLIOGRAPHIE

1. BACH, M. D. — « Sur une méthode applicable à la détermination du point isoélectrique des amino-acides. Cas de l'asparagine et glycolle ». Bull. Soc. Chim. Biol. nov. 1927. 9. 1233.
2. BALAVOINE, P. — « De la sensibilité du goût à l'acide sulfureux dans les vins ». Trav. Chim. Alim. et Hyg. 1925. Vol. XVI, fasc. 4, p. 133.
3. BENVIGNIN, L. et CAPT, E. — « Du dosage de l'acide sulfureux libre et total dans les vins rouges ». Trav. Chim. Alim. et Hyg. 1931, vol. XXII, fasc. 5, p. 365.
4. BERTIN, Charles. — « L'autodésulfitage des moûts ». Bull. Soc. Ind. Rouen, 52, 427 (1924).
5. COLLIER, D. — « Désacidification et départ en fermentation des moûts de raisin sulfités ». « Rôle du pH dans la détermination des doses antiseptiques d'anhydride sulfureux ». Annales des Ferm. t. IV, n° 3, mars 1938, p. 167.
6. DOPP, W. — « Über die Wirkung der schwefligen Säure auf Blütorgane ». Ber. über Physiologie, 64, p. 484.
7. DUGAST, I. — « Vinification dans les pays chauds ». Paris, G. Carré et C. Naud. Ed. 1900.
8. DUJARDIN et SALLERON. — « Notice sur les instruments de précision appliqués à l'œnologie ». 5<sup>m</sup>e éd. Paris.
9. DUPONT, E. — « L'acide sulfureux en vinification » (Sulfitage des vendanges). Rev. de Viticult. 1908, t. II, p. 230, 253, 284, 309.
10. FROMAGEOT, Cl. et MOUBACHER, R. — « Sur la production enzymatique d'hydrogène sulfuré à partir de dérivés organiques sulfurés ». Ann. Ferm., t. III, 1934, p. 305.
11. GIMEL, G. — « L'acide sulfureux et la casse des vins ». Rev. Vit. 1906, p. 218.
12. GAILLARD. — « Contribution à l'étude de l'action bactéricide et antimicrobienne des vins et des boissons alcooliques ». Trav. Chim. Alim. et Hyg. 1911, vol. II, fasc. 3, p. 47.
13. HAGGLUND, Erik. — « Schweflige Säure und Hefegärung ». Biochem. Zeitsch. Bd. 103, H 4/6, S. 299-305. 1920.
14. HAILER, E. — « Versuche über die Entwicklungshemmenden und keimtötender Eigenschaften der freier schwefligen Säure, der schwefligsäuren Salze und einiger komplexen Verbindungen der schwefligen Säure ». Biochem. Zentralblatt, 10, 1884.
15. HALLER, P. — « The Determination of sulphites and sulphur dioxide in gaseous mixtures ». Journ. of the Soc. of Chem. Industry, 38, 52 T. 1919.
16. HUBERT, A. D<sup>r</sup>, et BAILLY, A. — « Une levure qui résiste à l'acide sulfureux ». Rev. Vit. 1925, 2, p. 311.
17. JACQUEMIN, G. — « Les fermentations rationnelles ».
18. KERP, W. — « Über die schwefligen Säure im Wein ». Chem. Zentralbl. 1904, 57.

19. KERP, W. — « Zur Kenntniss der gebundenen schwefligen Säure ». Arb. an d. K. g. Berlin, 21, 180 u. f. 1904.
20. KERP, W. et BAUR, E. — « Zur Kenntniss der gebundenen schwefligen Säure ». 3. Abhandlung : Über glucoseschweflige Säure. Chem. Zentralbl. 1907, II, 971.
21. KRÖEMER, K. — « Versuche über die Verbesserung der Weingärung durch Entschleimen der Moste ». Landw. Jahrb. 52, 1919. Ergebnisse, p. 103, Berlin.
22. LABORDE, J. — « Emploi de l'acide sulfureux en vinification ». Rev. de viticult. 1914-1915, 93.
23. LABORDE, J. — « L'acide sulfureux combiné dans les moûts et les vins ». Rev. de viticult. 1916, p. 309, 373, 421, 437, 453.
24. LOOS, E. W. — « Bases physiologiques du caractère de sulfito-résistance des levures ». Thèse n° 995, Genève, 1938.
25. MALVEZIN, P. — « L'acide sulfureux et la casse des vins ». Rev. Vit. 1906, 159.
26. MARTINAND, V. — « L'acide sulfureux en vinification. Ce que devient l'acide sulfureux dans la vinification en rouge à l'aide du métabisulfite de potasse et des levures cultivées ». Rev. Vit. 1907, 2, p. 177.
27. MARTINAND, V. — « Interprétation théorique des réactions qui s'opèrent dans la vinification en rouge à l'aide des composés sulfureux ». Rev. Viticult. 1909, 2, p. 346-376.
28. MARTINAND, V. — « Action des composés sulfureux dans la vinification et dans la conservation des vins ». Rev. Viticult. 1910, 1.
29. MATHIEU, L. — « Goûts sulfhydriques ». Rev. Viticult. 1934, 2, p. 337.
30. MONTEIRA, Francesco. — « Recherches expérimentales sur la valeur antiseptique du gaz sulfureux ». C. r. Soc. Biol. Paris, 101, p. 387-388, 1929.
31. MOREAU, L. et VINET, E. — « L'acide sulfureux en vinification ». Rev. de Viticult. 1926, 2, p. 112.
32. MOREAU, L. et VINET, E. — « Les levures sélectionnées en vinification ». Ann. Ferm. 1935, p. 101.
33. MOREAU, L. et VINET, E. — « Détermination du pouvoir antiseptique réel de l'acide sulfureux dans les moûts et les vins, ses variations suivant l'acidité du milieu ». Rev. Viticult. 1937, 2, p. 25.
34. MULLER, H., THURGAU et OSTERWALDER, A. — « Einfluss der schwefligen Säure auf die durch Hefen und Bakterien verursachten Gärvorgänge im Wein und Obstwein ». Landw. Jahrb. der Schweiz. 1914, S. 480-548.
35. MULLER, H., THURGAU et OSTERWALDER, A. — « L'emploi de l'anhydride sulfureux pour empêcher le brunissement des vins sans nuire à la formation d'acide malique ». Trav. de Chim. Alim. et Hyg. Bibliog. 1925, vol. XVI, fasc. 2, p. 70.
36. MUSSO, L. — « Variation de l'anhydride sulfureux libre et combiné dans les moûts sous l'action de la chaleur ». Bull. Soc. Ind. de Rouen, 52, 523 (1924).

37. NIELSEN, Niels et HARTELIUS. — « Untersuchung über die Wuchsstoffwirkung der Aminosäuren gegenüber Hefe ». *Ann. Ferm.* t. IV, n° 6, 1938, p. 364.
38. OSTERWALDER, A., Dr. — « Schizosaccharomyces liquefaciens, eine gegen freie schweflige Säure widerstandsfähige Gärhefe ». *Trav. Chim. Alim. et Hyg.* 1924, vol. XXV, fasc. 1, p. 5.
39. PACOTTET. — « Vinification ». *Coll. Encyclopédie Agricole*, Paris, 1904.
40. POLONOWSKI. — « Action de l'acide sulfureux sur les alcaloïdes de la fève de calabar ». *Bull. Soc. Chim. de France*, 17, p. 290 (1915).
41. PORCHET, B. — « Contribution à l'étude de l'adaptation des levures à l'acide sulfureux ». *Annuaire Agricole de la Suisse*, 1931.
42. RIBEREAU-GAYON. — « Sur certains troubles accidentels des vins blancs ». *Rev. Viticult.* 66, n° 1749, p. 8 (1918).
43. RIBEREAU-GAYON. — « L'acide sulfureux dans les vins blancs ». *Ann. Ferm.* 1932, p. 297.
44. ROST, E. et FRANZ, Fr. — « Vergleichende Untersuchung der pharmakologischen Wirkungen der organisch gebundenen Säure und der neutralen schwefligsäuren Natriums ». II Teil. *Biochem. Zent.* 14, 1795.
45. SABRAZES et MARCANDIER, A. — « Action du vin sur le bacille d'Eberth ». *Ann. Inst. Pasteur*, 1907, p. 312.
46. SAILLARD, Emile. — « La catalyse dans l'oxydation des sulfites alcalins ». *C. R. Acad. Sciences*, 160, p. 318, 1915.
47. VENTRE, J. — « Les levures en vinification ». *Rev. Viticult.*, p. 200, 1934, 1.
48. WIDMER, A., BRAUN, F. et KALBERER, O. E. — « Ueber das Verhalten der schwefligen Säure im Obst u. Traubensäften ». *Mitt. Lebensmittelunt.*, 22, p. 42-47, 1931.
49. WIDMER, A., BRAUN, F. et KALBERER, O. E. — « Ueber das Verhalten der schwefligen Säure im Obstsaften ». *Trav. Chim. Alim. et Hyg.* 23, p. 86-94, 1932.
50. WARCOLLIER et LE MOAL. — « Disparition progressive de l'acide sulfureux libre dans un jus de pommes conservé ». *Cpt. rend. hebd. des séances de l'Acad. des Sc.*, 174, n° 9, p. 634-637, 1922.
51. ZAY. — « Das Verhalten von Schwefligsäureanhydrid in Traubensaft ». (*Staz. sperim. agrar. ital.*, 57, 82, 1924). *Trav. Chim. Alim. et Hyg.*, 1925, vol. XVI, p. 256.
52. *Traité de Chimie minérale* publié sous la direction de Paul Pascal ; spécialement « Composés oxygénés du soufre » par P. Germain et A. Conduché. Tome II (1932).
53. *Traité de Chimie organique* publié sous la direction de V. Grignard ; spécialement « Formation des alcools par voie biochimique » par Cl. Fromageot. Tome V (1937).