

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 16 (1925)
Heft: 4-5

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10. — per Jahrgang. — Suisse fr. 10. — par année.

Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XVI

1925

HEFT 4/5

De la sensibilité du goût à l'acide sulfureux dans les vins.

Par Dr P. BALAVOINE, Laboratoire cantonal, Genève.

I. Tendence actuelle à augmenter la teneur de l'acide sulfureux.

Si l'emploi de l'acide sulfureux pour le traitement et la conservation des vins est déjà fort ancien, la lutte contre l'emploi abusif de cet agent conservateur est presque aussi vieille: l'Histoire cite l'interdiction prononcée par l'empereur Maximilien contre les vins trop soufrés. En 1472 on interdit comme nuisible à la santé le moût soufré, vinum mutum ou suffocatum, et la ville de Nuremberg fit verser, au XVème siècle, à la rivière, des fûts de vin soufré¹⁾. On avait donc, déjà dans ces temps reculés, constaté sur l'homme les effets nocifs de l'acide sulfureux, ce que sont venues confirmer toute une série de recherches scientifiques échelonnées sur ces 75 dernières années.

Devant le retour offensif et réitéré des intérêts vinicoles plus ou moins menacés, il y a lieu d'insister sur ces constatations qui ont porté soit sur l'effet de SO₂ gazeux, soit sur celui de SO₂ contenu dans les vins. Citons, entr'autres cette conclusion de *Stohmann* (*Muspratts'-Chemie* 1880, 7): la consommation de vin qui contient plus que des traces d'acide sulfureux, soit plus de 10 mg par litre, est nuisible à la santé. Puis celle de *Ripper*²⁾: la plus grande partie de SO₂ doit être sous forme combinée; l'acide sulfureux libre ne doit pas dépasser 0,002%. Et enfin la décision première des chimistes analystes suisses, basée sur un rapport très complet de *Schaffer* et *Bertschinger*³⁾ de n'admettre dans les vins, au maximum, que 20 mg de SO₂ libre et

¹⁾ *Beythien*, Z. U. N. G., 1904, 8, 38.

²⁾ *Forschungsber. Lebensm.*, 1895, 2, 12.

³⁾ *Schw. Wochenschr. f. Chem. u. Pharm.*, 1894, 477.