

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 22 (1931)

**Heft:** 1-2

  

**Artikel:** Une amélioration du procédé Landmann pour la détermination de l'acidité volatile du vin

**Autor:** Jeanprêtre, J.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-983893>

### **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:** 08.02.2025

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

von Vakuum unter gelindem Erwärmen leicht entfernen. Auf diese Weise gelangt man zu einem Trockenrückstand, der hauptsächlich aus Sorbit besteht, und der nun ohne weiteres nach bekannter Vorschrift acetyliert wird. Die darin noch enthaltenen Verunreinigungen werden grösstenteils dadurch entfernt, dass man nach der Acetylierung dem mit heissem Wasser aufgenommenen Reaktionsgemisch eine Spur guter Tierkohle zusetzt und nach einigem Erhitzen auf dem Wasserbad heiss in ein kleines Kristallisierschälchen filtriert. Nach Abdampfen der überschüssigen Essigsäure wird zur Kristallisation kalt gestellt. Eventuell kann man nach *Kreis* das essigsäurefreie Acetylierungsgemisch ausäthern und nach Verdampfen des Aethers den Rückstand aus wenig Wasser kristallisieren.

### Une amélioration du procédé Landmann pour la détermination de l'acidité volatile du vin.

La proportion des acides volatils du vin qui passe à la distillation, d'après la méthode officielle du L. M. B., dépend de la construction de l'appareil, du diamètre des tuyaux, de la conduite de la distillation, et il est reconnu que, dans les meilleures conditions, il est difficile d'obtenir dans 200 cm<sup>3</sup> de distillat la totalité des acides volatils lorsque le vin en contient une quantité atteignant ou dépassant la limite légale de 2‰.

On peut remédier facilement à ce défaut en ajoutant environ 10 g de sel de cuisine aux 50 cm<sup>3</sup> de vin préparés pour la distillation.

Voici les résultats d'essais comparatifs, avec et sans cette addition, opérés sur une solution d'acide acétique à 2,03 g par litre, soit 16,9  $\frac{n}{10}$  pour 50 cm<sup>3</sup>. Avant la distillation on a ajouté à chaque essai environ 0,5 g d'acide tartrique.

	avec sel	sans sel
100 cm <sup>3</sup> . . . . .	15,2 cm <sup>3</sup> $\frac{n}{10}$	11,5 cm <sup>3</sup> $\frac{n}{10}$
100 cm <sup>3</sup> . . . . .	1,7 cm <sup>3</sup> $\frac{n}{10}$	4,4 cm <sup>3</sup> $\frac{n}{10}$
Total dans 200 cm <sup>3</sup> . .	16,9 cm <sup>3</sup> $\frac{n}{10}$	15,9 cm <sup>3</sup> $\frac{n}{10}$

Grâce au sel les 90 % de l'acidité volatile passent déjà dans les 100 premier cm<sup>3</sup>, tandis qu'avec la méthode officielle on n'obtient dans les 200 cm<sup>3</sup> que 94 % de l'acidité volatile totale.

*J. Jeanprêtre, Neuchâtel.*

### Bücherbesprechungen.

RAFFAELLO NASINI, Senatore del Regno d'Italia. — **I soffioni ed i lagoni della Toscana e la industria Boracifera.** — Storia, Studi, Ricerche chimiche e chimico-fisiche eseguite principalmente nell'ultimo venticinquennio. — 1 vol. in folio di circa 700 pagine, con numerosi illustrazioni e alcuni fuori testo.

Roma, Tipografia editrice italiana, Corso Umberto I, N. 20, 1930, Anno VIII.