

**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. 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 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 années<sup>1)</sup>. 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 découvrons, 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'antiferments, 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 possédait 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 ferment-

---

<sup>1)</sup> Trav. Chim. alim. 1929, Vol. XX.