

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 40 (1949)
Heft: 3-4

Artikel: L'alcool méthylique dans les eaux-de-vie de marc
Autor: Perriard, Charles
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983804>

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: 13.02.2025

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

L'alcool méthylique dans les eaux-de-vie de marc

par *Charles Perriard*
(Laboratoire cantonal, Sion)

Un fort pourcentage des eaux-de-vie de marc, mises en commerce, accuse une teneur en alcool méthylique qui dépasse la limite admise par le Manuel suisse des denrées alimentaires. Il nous a paru intéressant de rechercher la cause de cette anomalie constatée depuis quelques années déjà.

Les eaux-de-vie de marc provenant de la distillation de marcs de raisins rouges accusent une teneur en alcool méthylique beaucoup plus faible que les distillats de marcs de raisins blancs. En effet, de 1946 à 1948 pour 53 échantillons d'eaux-de-vie de marc provenant de marcs blancs, les teneurs en alcool méthylique exprimées en vol% rapportées à l'alcool absolu sont les suivantes:

15 échantillons	moins de 20
17 échantillons	entre 20 et 25
11 échantillons	entre 25 et 30
7 échantillons	entre 30 et 40
3 échantillons	plus de 40

alors que durant la même période, pour 16 eaux-de-vie de marc de Dôle nous avons:

9 échantillons	moins de 10
4 échantillons	entre 10 et 20
3 échantillons	plus de 20

Il est à remarquer que ces dernières eaux-de-vie proviennent de vendanges cuvées dont le pressurage semble moins poussé que pour les marcs blancs et que les échantillons de provenance certaine donnent des teneurs en alcool méthylique inférieures à 10 vol%.

L'égrappage généralement pratiqué pour la vinification des Dôles est le second facteur qui différencie les marcs blancs des marcs rouges. Afin de se rendre compte si l'égrappage avait une influence sur la teneur en alcool méthylique, une maison de vin du Valais a procédé à l'égrappage d'une partie des raisins blancs et a pressuré cette vendange égrappée de la même manière que la vendange non égrappée. Les teneurs en alcool méthylique des eaux-de-vie provenant de la distillation de ces deux marcs sont les suivantes:

	égrappé	non égrappé
marc blanc no 1	33,8	33,2
marc blanc no 2	35,8	26,3
marc blanc no 3	34,0	—

D'après ces résultats, il semble que l'égrappage n'influence pas la teneur en alcool méthylique, lorsque le pressurage est conduit de la même façon. Il

restait à se rendre compte de l'influence du pressurage plus ou moins intensif de la vendange.

Quelques échantillons de marc ont été prélevés lors des pressurages et distillés au Laboratoire après fermentation. Les no 1 et 2 correspondent au même marc blanc non égrappé après la 2^e et la 5^e pressée (Presses hydrauliques). Le no 3 provient d'un raisin blanc après la 4^e pressée et le no 4 de raisins pressés au Laboratoire avec l'appareil Sanapress. Pour ce dernier le degré du pressurage est environ celui obtenu à un pressoir à vis.

Les teneurs en alcool méthylique de ces quelques essais sont les suivantes:

No 1 (2 ^e pressée)	No 2 (5 ^e pressée)	No 3 (4 ^e pressée)	No 4 (Sanapress)
19,6	32,7	28,8	9,1

En outre, une eau-de-vie de marc 1947 (marc blanc d'un pressoir à vis et à bras) a donné une teneur en alcool méthylique de 5,9 vol%.

Les résultats obtenus sont encore trop peu nombreux, quoique probants, pour se faire une absolue certitude sur la cause des teneurs très élevées en alcool méthylique dans les eaux-de-vie de marc. Ces essais seront d'ailleurs poursuivis lors des prochaines vendanges. Il semble pourtant que le pressurage trop poussé, qui déjà n'améliore pas la qualité du vin, serait une des causes, si ce n'est la seule, de cette teneur en alcool méthylique qui dépasse largement la limite autorisée.

Zusammenfassung

Der Autor untersucht verschiedene Proben von Marc, bekannter Herkunft, auf ihren Gehalt an Methylalkohol. Auf Grund seiner Beobachtungen beim Abpressen der Trester kommt er zu der vorläufigen Schlussfolgerung, dass ein erhöhter Gehalt an Methylalkohol weniger der Gegenwart von Kämmen bei der Pressung der Trester zuzuschreiben ist, als eher der allzu starken Pressung durch hydraulische Pressen.

Die chemische Zusammensetzung verschiedener Brottypen

von *H. Hadorn* und *R. Jungkuz*
(Laboratorium VSK, Basel)

Während der Kriegsjahre wurde in der Schweiz ein einheitlicher, dunkler Mehltyp (zirka 90 % Ausmahlung) hergestellt. Wegen Mangel an Brotgetreide war das ganze Schweizervolk gezwungen, dunkles Brot zu essen.

Heute ist erwiesen, dass sich die Kriegsernährung während der Rationierung günstig auf den allgemeinen Gesundheitszustand der Bevölkerung ausgewirkt