

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 62 (1971)
Heft: 2

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: 08.02.2025

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 28.— per Jahrgang (Ausland Fr. 33.—)
Suisse fr. 28.— par année étranger fr. 33.—

Preis einzelner Hefte Fr. 7.50 (Ausland Fr. 9.—)
Prix des fascicules fr. 7.50 (étranger fr. 9.—)

Band — Vol. 62

1971

Heft — Fasc. 2

Extrakt-Bestimmungen in Weinen

E. Matthey (Eidg. Gesundheitsamt), *H. Rentschler* und *J. F. Schopfer*
(Eidg. Forschungsanstalten Wädenswil und Lausanne)

Einleitung

Die Bestimmung des Gesamtextraktes spielt in der Weinanalyse eine entscheidende Rolle. Der Chemiker versucht, die im Wein gelösten, bei 103°—105° C nicht flüchtigen Verbindungen so genau wie möglich zu bestimmen, wobei es sich hier um eine in der Lebensmittelanalyse allgemein gebräuchliche Definition handelt. Immerhin muß hervorgehoben werden, daß die praktische Ausführung von Extraktbestimmungen durch einfaches Eindampfen und Wägen des bei 103° C bis 105° C getrockneten Rückstandes zu sehr ungenauen Werten führt. Dies rührt davon her, daß Weine verschiedene bei der genannten Temperatur nicht flüchtige Bestandteile enthalten, welche sich bei über 80° C zersetzen und daher verlorengehen. Eines der Ziele unserer Arbeiten sollte sein abzuklären, welches Analysenverfahren für Extraktbestimmungen am besten geeignet ist.

Der Gehalt an Gesamtextrakt ist ohne Zweifel von der Art der Weinbereitung abhängig. Es liegt auf der Hand, daß ein Wein, welcher nach einer gewissen Vergärungszeit der Maische abgepreßt und gewonnen worden ist, eine größere Menge extrahierbarer Verbindungen enthält als ein Vergleichsprodukt, welches nicht oder nur kurze Zeit an den Treestern gegoren hat. Auch darf man ohne Zweifel annehmen,