



Getränkeanalytik

Test du sucre résiduel

- Test rapide pour tester les vins ou les moûts de fruits de distillation
La distillerie de fruits effectue le moût sur les sucres fermentescibles

Page 1/1

Non validé pour les diagnostics médicaux !

Informations techniques et instructions d'utilisation

Domaines d'application :

Le contrôle de fermentation des moûts de fruits fermentés avec le saccharimètre ou le calcul du sucre résiduel dans les vins avec le bilan **selon Kiehlhöfer** ne permettent que des conclusions indirectes sur le sucre éventuellement encore non fermenté. Le **test du sucre résiduel**, quant à lui, détecte directement les sucres réducteurs que sont le glucose et le fructose. Elle permet ainsi d'estimer leur concentration réelle avec la précision d'une méthode rapide colorimétrique et semi-quantitative. Ce test donne une indication sur le degré de fermentation des vins ou des moûts de fruits, s'il y a un bâtonnet de fermentation, si la distillation peut déjà être effectuée, etc.

Principe de réaction : La chimie du **test du sucre résiduel** est similaire à la mesure des sucres réducteurs selon Fehling : le comprimé de réaction ajouté à l'échantillon de boisson se dissout sous l'effet d'un fort auto-échauffement. Le sulfate de cuivre bleu réagit en présence de sucre pour former de l'oxyde de cuivre orange. La teinte qui apparaît dans le mélange réactionnel est une mesure approximative de la concentration de sucre dans l'échantillon.

Préparation de l'échantillon :

Les filtrats faiblement colorés provenant de moûts de fruits à pépins et de vins blancs peuvent être testés directement ; les échantillons fortement colorés doivent être décolorés avec du PVPP (dosage 5 g/50mL d'échantillon) et filtrés au préalable pour une meilleure appréciation du résultat du test (voir fiche d'information "Détermination du sucre selon le Dr Rebelein"). Une légère turbidité n'interfère pas avec le **test du sucre résiduel**.

Réalisation du test :

- Remplissez l'échantillon dans le cylindre de mesure en verre jusqu'à la marque de l'anneau à l'aide de la pipette compte-gouttes (1 mL).
- Ajoutez 1 comprimé de réaction à l'aide d'une pince..
- **Observez la réaction, attention ! Le mélange se réchauffe jusqu'au point d'ébullition tout en moussant !**
- Après la fin de la réaction (environ 1 minute), remuez soigneusement le cylindre de mesure.
- Après 20 à 30 secondes supplémentaires, évaluez la coloration obtenue en la comparant à l'échelle de couleurs (sur l'emballage du comprimé).
- Rincez soigneusement l'éprouvette graduée à l'eau. Enlevez les résidus avec une brosse pour tubes à essai.

Remarques sur la plage de mesure :

Deux types de comprimés de test sont disponibles, qui diffèrent par la plage de mesure de l'échantillon non dilué :

- **"Vin" : 0-5g de sucre résiduel / litre,**
- **"Moût de distillation" : 0-10g/L**

Par une dilution préalable avec de l'eau, la plage de mesure correspondante peut être légèrement augmentée au détriment de la précision.

Notes sur l'évaluation :

Le résultat de l'**analyse du sucre résiduel** n'est donné qu'à titre indicatif ! Le test ne répond pas à la prétention d'un test médical rapide ! Pour les vins, le **test du sucre résiduel** ne remplace pas les méthodes analytiques reconnues telles que la "**Détermination du sucre selon le Dr Rebelein**". Les interventions dans le processus de fermentation (par exemple "arrêt") ou la déclaration du sucre résiduel ("sec") ne doivent être effectuées que sur la base de résultats qui ont été validés en plus à l'aide d'une telle méthode.

L'expérience montre que les filtrats des moûts de fruits complètement fermentés ont un maximum de 3g/L de sucre résiduel. Les teneurs plus élevées doivent être évaluées individuellement : 8g/L de sucre résiduel ne donnent guère plus de 0,2 litre d'alcool supplémentaire en qualité moyenne à partir de 100L de moût, même après une fermentation complète. On peut en déduire l'effort maximal justifiant l'élimination d'un blocage de la fermentation.

Instructions de sécurité :

Les **comprimés de test de sucre résiduel** contiennent de l'hydroxyde de sodium (soude caustique). Elles et le mélange réactionnel sont très corrosifs. Veuillez porter des lunettes de protection ! Après une ingestion accidentelle, boire immédiatement beaucoup d'eau et consulter un médecin ! Évitez les vomissements. Vous trouverez de plus amples informations dans notre fiche de données de sécurité "Test de sucre résiduel".

Toutes les informations contenues dans cette publication sont basées sur notre expérience et nos connaissances actuelles. Schliessmann Kellerei-Chemie ne garantit pas que les produits puissent être utilisés sans avoir été soigneusement testés comme décrit ci-dessus, ni que leur utilisation ne porte pas atteinte aux droits de brevet de tiers.

Traduction réalisée par Max Baldinger SA.
Cette traduction est faite sans garantie