

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkherstellung

SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL 

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliemann.de

🌐 www.c-schliemann.de

Getränkeanalytik

## Détermination des sucres non fermentés dans le vin avec le densimètre à sucre résiduel selon le Dr. Kielhöfer

Stand 07\_2014

Page 1/2

A l'aide du densimètre à sucre résiduel, 0 -15 : 0,5 degrés de sucre, thermomètre inclus selon le Dr. Kielhöfer, il est possible d'estimer assez précisément la teneur en sucre non fermenté dans le vin dont le poids initial du moût est connu en °Oechsle.

- Il faut environ 500 ml de vin à température ambiante (15 à 25°C). On commence par en éliminer le gaz carbonique en secouant à plusieurs reprises le récipient fermé - bouteille ou erlenmeyer - et en relâchant plusieurs fois la surpression.
- Le vin ainsi dégazé est introduit pour examen dans un cylindre sec ou rincé au vin de 360x46 mm jusqu'à environ 5 cm du bord. Le vin jeune fortement chargé en levures doit être filtré au préalable (filtre à plis).
- Le densimètre à sucre résiduel propre et sec (ne le saisir qu'à l'extrémité de la tige !) est introduit avec précaution dans le vin et relâché dès qu'il flotte. La lecture se fait à la hauteur du ménisque, l'œil se trouvant également au niveau du liquide. Après la valeur du sucre résiduel, on lit la valeur du thermomètre. La valeur du densimètre à sucre résiduel est valable lorsque le thermomètre indique exactement 20°C. Pour chaque degré au-dessus de 20°C, il faut ajouter 0,2 degré de sucre, pour chaque degré en dessous de 20°C, il faut retrancher 0,2 degré de sucre (veuillez tenir compte de la marge de mesure de 15°C à 25°C !).
- Avec la valeur de sucre corrigée par la température **et** la valeur Oechsle initiale, il est possible de déterminer la teneur en sucre du vin en g/l à partir du tableau de sucre (voir au verso). Si le moût ou le vin a été sucré, c'est la valeur Oechsle sucrée qui s'applique.
- Les valeurs du tableau de sucre sont calculées sur la base de 24 g/l d'extrait sans sucre. Elles sont valables sans correction pour les vins naturels issus de cépages riches en extrait de millésimes moyens à bons d'environ 70 - 85° Oechsle, p. ex. le Riesling.

### Correction de la teneur en sucre après lecture du tableau de sucre :

- Pour les vins jeunes "de type normal" encore en fermentation avant la précipitation tartrique, il faut déduire 2 g/l de sucre.
- Pour les vins pauvres en acidité "de type normal" (suite à une dégradation acide plus importante ou à une forte désacidification), il faut ajouter 2 g/l de sucre.
- Pour les vins de millésimes **très pauvres** en acidité, il faut ajouter 3 à 4 g/l de sucre.
- Pour les vins issus de cépages pauvres en extrait et en acidité, p. ex. Müller-Thurgau, Gutedel, il faut ajouter 3 - 4 g/l de sucre.
- Pour les vins issus de vendange de pourriture noble (avec un extrait élevé sans sucre), il faut déduire 2 - 4 g/l de sucre, de même pour les vins rouges.
- Pour les vins nobles (Beerenauslese), la méthode n'est pas fiable.

#### Exemple 1: Vin normal

Lu à 16°C = 11,5 degré en sucre  
Correction de la température = moins 0,8  
Degré en sucre corrigé de la température = 10,7  
valeur Oechsle initiale = 82  
g/l de sucre = 23,4

#### Exemple 2: Vin très pauvre en acidité

Lu à 22°C =  
Correction de la température =  
Degré en sucre corrigé de la température =  
valeur Oechsle initiale =  
g/l de sucre =  
Corrigé de 3 g/l de sucre =

Tableau de sucre pour le fuseau de sucre résiduel selon le Dr. Kielhöfer (g de sucre / l) :

Degrés de sucre sur le densimètre de sucre résiduel	°Oe %Brix ~KMW	poids initial du moût										
		70	73	76	79	82	85	88	91	94	97	100
		16,00	16,69	17,37	18,06	18,74	19,43	20,11	20,80	21,49	22,17	22,86
		14,00	14,60	15,20	15,80	16,40	17,00	17,60	18,20	18,80	19,40	20,00
0		-	-	-	-	-	1,2	2,1	3,1	4,1	5,0	6,0
0,5		-	-	-	-	1,3	2,2	3,2	4,2	5,1	6,1	7,1
1		-	-	-	1,4	2,3	3,3	4,3	5,3	6,2	7,2	8,2
1,5		-	-	1,5	2,5	3,4	4,4	5,4	6,4	7,3	8,3	9,3
2		-	1,5	2,5	3,6	4,7	5,5	6,5	7,5	8,4	9,4	10,4
2,5		1,6	2,6	3,6	4,7	5,6	6,6	7,6	8,5	9,5	10,4	11,4
3		2,7	3,7	4,7	5,7	6,7	7,7	8,7	9,6	10,6	11,5	12,5
3,5		3,8	4,8	5,8	6,8	7,8	8,8	9,8	10,7	11,7	12,6	13,7
4		4,8	5,9	6,9	7,9	8,9	9,9	10,9	11,8	12,7	13,7	14,7
4,5		5,9	6,9	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0	12,9	13,9	14,8	15,8
5		7,0	8,0	9,0	10,1	11,1	12,1	13,0	14,0	15,0	15,9	16,9
5,5		8,1	9,1	10,1	11,1	12,2	13,1	14,1	15,1	16,1	17,0	18,0
6		9,2	10,1	11,1	12,2	13,2	14,2	15,2	16,2	17,2	18,1	19,1
6,5		10,3	11,2	12,2	13,2	14,3	15,3	16,3	17,4	18,3	19,2	20,2
7		11,3	12,3	13,4	14,4	15,4	16,4	17,4	18,4	19,3	20,2	21,2
7,5		12,4	13,4	14,4	15,4	16,4	17,5	18,5	19,4	20,4	21,2	22,2
8		13,5	14,5	15,5	16,5	17,6	18,6	19,6	20,5	21,5	22,4	23,4
8,5		14,5	15,5	16,6	17,6	18,6	19,7	20,7	21,6	22,6	23,5	24,5
9		15,5	16,6	17,6	18,6	19,7	20,7	21,7	22,7	23,6	24,5	25,5
9,5		16,6	17,6	18,6	19,7	20,7	21,8	22,9	23,9	24,7	25,6	26,6
10		17,6	18,7	19,7	20,8	21,8	22,9	23,9	24,9	25,8	26,7	27,7
10,5		18,7	19,8	20,9	21,9	22,9	24,0	25,0	25,9	26,9	27,8	28,8
11		19,8	20,9	21,9	23,0	24,0	25,1	26,0	27,1	28,0	28,9	29,9
11,5		20,9	21,9	23,0	24,0	25,1	26,1	27,1	28,1	29,1	30,0	31,0
12		21,9	23,0	24,0	25,1	26,1	27,1	28,1	29,1	30,1	31,1	32,1
12,5		23,0	24,1	25,1	26,2	27,2	28,2	29,2	30,2	31,2	32,2	33,2
13		24,1	25,2	26,2	27,2	28,2	29,2	30,2	31,3	32,3	33,3	34,3
13,5		25,2	26,3	27,2	28,3	29,3	30,3	31,3	32,3	33,3	34,4	35,4
14		26,3	27,4	28,3	29,4	30,4	31,4	32,4	33,4	34,4	35,5	36,5
14,5		27,4	28,4	29,4	30,5	31,5	32,5	33,5	34,5	35,5	36,5	37,6
15		28,4	29,4	30,5	31,6	32,6	33,6	34,6	35,6	36,6	37,6	38,6