

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkherstellung

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Getränkeanalytik

Test des sucres résiduels

Version 07_2020

- Test rapide pour le contrôle des sucres résiduels dans les vins et les moûts de fruits de distillation -

Non validé pour le diagnostique médical !

Page 1/1

Informations techniques et notice d'utilisation

Domaines d'application :

La **mesure** du degré de fermentation des moûts de fruits fermentés avec le saccharimètre ou des sucres résiduels dans les vins avec la balance à moût ou la "**tige des sucres résiduels selon Kiehlhöfer**" ne permettent de tirer que des conclusions indirectes sur les sucres éventuellement encore non fermentés.

En revanche, le **test des sucres résiduels** détecte directement les sucres réducteurs que sont le glucose et le fructose. Il permet ainsi d'estimer leur concentration réelle avec la précision d'une méthode colorimétrique rapide et **semi-quantitative**. Ce test donne une indication sur le degré de fermentation des vins ou des moûts de fruits, sur l'existence d'un blocage de la fermentation, sur la possibilité de distiller etc.

Principe de la réaction:

Le mécanisme du **test des sucres résiduels** est similaire à celui de la mesure des sucres réducteurs selon Fehling : la pastille de réaction ajoutée à l'échantillon de boisson se dissout en s'auto-échauffant fortement. Le sulfate de cuivre bleu réagit alors en présence de sucre pour former de l'oxyde de cuivre orange. La teinte qui se forme dans le mélange réactionnel est une mesure approximative de la concentration en sucre dans l'échantillon.

Préparation des échantillons:

Les filtrats peu colorés de moûts de fruits à pépins et de vins blancs peuvent être analysés directement ; les échantillons de couleur intense doivent être préalablement décolorés avec du PVPP (dosage 5 g/50mL d'échantillon) et filtrés pour une meilleure évaluation du résultat du test (voir la fiche d'information "Détermination du sucre selon le Dr. Rebelein"). Une légère turbidité ne perturbe pas le **test des sucres résiduels**.

Réalisation du test:

- Verser l'échantillon dans l'éprouvette graduée en verre à l'aide de la pipette compte-gouttes jusqu'au repère (1 mL).
- Ajouter 1 pastille de réaction à l'aide de la pincette.
- **Observer la réaction, attention ! Le mélange s'échauffe en moussant jusqu'à l'ébullition !**
- A la fin de la réaction (env. 1 minute), retourner délicatement l'éprouvette graduée.
- Après 20 à 30 secondes supplémentaires, évaluer la coloration obtenue en la comparant à l'échelle de couleurs (sur l'emballage des comprimés).
- Rincer soigneusement l'éprouvette graduée à l'eau. Eliminer les résidus à l'aide d'une brosse pour tubes à essai.

Remarques sur la plage de mesure :

Deux types de pastilles de test sont disponibles, qui se distinguent par la plage de mesure de l'échantillon non dilué :

- "**Vin**" : **0-5g de sucres résiduels / litre,**
- "**moût de distillation**" : **0-10g/L.**

La dilution préalable de l'échantillon avec de l'eau permet d'élargir légèrement la plage de mesure au détriment de la précision.

Remarques sur l'évaluation :

Le résultat du **test des sucres résiduels** n'a qu'un caractère indicatif !

Le test ne remplit pas les exigences d'un test médical rapide !

Pour les vins, le **test des sucres résiduels** ne remplace pas les méthodes d'analyse reconnues telles que la "**détermination du sucre selon le Dr. Rebelein**".

Les interventions dans le déroulement de la fermentation (p. ex. "arrêt") ou la déclaration des sucres résiduels ("sec") ne doivent être effectuées que sur la base de résultats qui ont été en outre validés à l'aide d'une telle méthode.

L'expérience montre que les filtrats de moûts de fruits entièrement fermentés ne contiennent pas plus de 3 g/l de sucre résiduel. Des teneurs plus élevées doivent être évaluées individuellement : 8g/L de sucre résiduel ne produisent guère plus de 0,2 litre d'alcool supplémentaire de qualité moyenne à partir de 100 litres de moût, même après une fermentation complète.

Contenu du kit de test :

- Cylindre gradué en verre
- Pipette compte-gouttes, pincette
- 36 pastilles de test de sucre **résiduel** avec échelle d'évaluation des couleurs
- Instructions de travail

Numéros d'articles :

- Kit de test sucre résiduel "**vin**" complet incl. 36 pastilles 0-5g/L (n° 2540)
- 36 pastilles "**vin**" (n° 2541)
- Kit de test sucre résiduel "**moût de distillation**". incl. 36 pastilles 0-10g/L (n° 2538)
- 36 pastilles "**moût de distillation**" (n° 2539)

Consignes de sécurité :

Les pastilles du **test du sucre résiduel** contiennent de l'hydroxyde de sodium (soude caustique). Celle-ci et le mélange de réactif sont fortement corrosifs. Veuillez porter des lunettes de protection ! En cas d'ingestion accidentelle, boire immédiatement beaucoup d'eau et consulter un médecin ! Éviter les vomissements. Pour de plus amples informations, veuillez consulter notre fiche de données de sécurité "RestzuckerTest".

Toutes les informations contenues dans ce document correspondent à nos expériences et connaissances actuelles. Schliessmann Kellerei-Chemie ne garantit pas, d'une part, que les produits peuvent être utilisés sans effectuer auparavant de test avec soin - tel que ceci est décrit ci-dessus - ni, d'autre part, que leur utilisation ne porte pas atteinte aux droits de brevets d'une tierce personne.