Une info à nous transmettre? Une histoire à nous raconter? Ecrivez-nous à web@20minutes.ch

Fribourg 10 avril 2019 21:11; *Act: 10.04.2019 21:11*

L'Uni crée un détecteur de vins bouchonnés

Des chercheurs ont mis au point une méthode qui détecte le goût de bouchon. Elle pourrait aussi permettre de débusquer les traces de pesticides.

(Photo: Keystone/AP/Pier Paolo Cito)

«Il a un drôle de goût ce vin, est-ce qu'il est bouchonné ?» Cette interrogation accompagne souvent l'ouverture d'une vieille bouteille. N'est pas oenologue qui veut et, bien souvent, on hésite avant de vider la bouteille dans l'évier.

Cette situation pourrait être de l'histoire ancienne. L'Université de Fribourg annonce avoir créé un détecteur de goût de bouchon. Les chercheurs ont développé une substance qui réagit aux molécules responsables du faux goût. En présence d'un vin dégradé, le composé cesse d'être fluorescent.

Le procédé, développé en collaboration avec l'Université de Bordeaux (F), pourrait être appliqué à d'autres domaines. La substance peut par exemple également réagir à des pesticides. On pourrait notamment détecter des produits interdits en Suisse sur des fruits ou des légumes.

Traquer les explosifs?

Mais une autre application, qui n'a rien à voir avec l'alimentation, est aussi possible: il s'agit de la sécurité. Il est en effet envisageable d'adapter la méthode mise aux point par les chercheurs aux traces d'explosifs et d'y avoir recours notamment dans les aéroports.

(QPT/20 minutes)