Vin bouchonné vite détecté

25.04.2019

Chimie » Des chercheurs fribourgeois ont développé un capteur capable de détecter la molécule qui donne le goût de bouchon.

Le vin a-t-il oui ou non le goût de bouchon? Des chercheurs fribourgeois ont développé un «capteur» capable de clairement détecter la molécule donnant ce goût particulier au vin, même en très petites quantités.

Un vin «bouchonné» est généralement dû à des molécules libérées par le bouchon de liège. Celles-ci sont souvent issues des fongicides avec lesquels le chêne-liège a été traité, révèle une étude publiée récemment par l'Université de Fribourg, avec le soutien de l'Université de Bordeaux.

Le «capteur», un réseau supramoléculaire poreux et spongieux, est basé sur la fluorescence, précise l'université. Dès que des molécules du bouchon sont présentes et se nichent dans les pores de la substance de détection, un signal visuel est émis.

Concrètement, si cela se produit, le «capteur» n'est alors plus fluorescent, indiquant une dégradation de la qualité du vin. La substance de détection peut être utilisée sous forme de solution ou sur une bande de papier, précise le communiqué.

Cette méthode ne s'adresse pas qu'aux œnologues ou aux amateurs de vins. La substance réagit aussi à des pesticides ou des herbicides autorisés dans certains pays, mais interdits en Suisse, dont on pourrait par exemple détecter des traces dans les fruits ou les légumes.

La substance réagit également aux explosifs, permettant une possible application pour la détection de matières explosives dans les aéroports, précise l'Université de Fribourg.

Les chercheurs ont été dirigés par la professeure Katharina Fromm et Serhii Vasylevskyi, doctorant, du Département de chimie de l'Université de Fribourg. L'étude vient d'être publiée dans le magazine *Inorganic Chemistry*. **ATS**