Des chercheurs inventent le détecteur de vin bouchonné

Et si vous n'aviez plus besoin de goûter le vin pour savoir s'il est bouchonné ? C'est ce que promettent des chercheurs de Fribourg, explique France Bleu.

Par LePoint.fr

Publié le 29/04/2019 à 08:03 | Le Point.fr

i

C'est la hantise des amateurs de vin. Qu'il s'agisse d'un grand cru ou d'une bouteille d'un petit exploitant, le risque est réel. Un « goût de bouchon » à même de ruiner l'expérience olfactive rêvée. Mais des scientifiques de l'université de Fribourg (Suisse), dans le cadre d'une collaboration avec l'Institut des sciences moléculaires de l'université de Bordeaux, ont mis au point une solution qui devrait faire des heureux, selon France Bleu Gironde.

Ces chercheurs ont donc découvert une solution pour ne plus avoir de mauvaise surprise. Concrètement, il s'agit d'un capteur qui perd de sa couleur quand il entre en contact avec la molécule qui cause le goût bouchonné du vin, le trichloroanisole (TCA). Le capteur est composé d'une substance imaginée par l'équipe de chercheurs qui ressemble à une éponge. « Lorsque ces molécules qui donnent le goût de bouchon se mettent dans les pores de cette substance en éponge, celle-ci va changer de couleur ou de propriété optique », explique Katharina Fromm, professeure de chimie à l'université de Fribourg.

Lire aussi 20 questions sur le vin : comment bien utiliser les bouchons ?

Un capteur aux usages multiples

Si l'université de Bordeaux est intervenue dans ce dossier, c'est pour la connaissance des chercheurs dans les effets chimiques de la lumière. Dario Bassani, chercheur à l'Institut des sciences moléculaires de l'université de Bordeaux, a ainsi créé ce système de détection visuelle. Interrogé par France Bleu, il explique que le capteur n'est plus fluorescent si le vin est bouchonné. « On a un solide qui est émissif sous la lumière ultraviolette et cette émission est perdue quand le solide est en présence de molécules trichloroanisole. » Ce capteur pourrait désormais être commercialisé dans un an, aussi bien pour les professionnels que pour les particuliers.

Lire aussi La guerre des bouchons

Surtout, d'autres usages sont déjà envisagés, notamment pour repérer des pesticides ou des explosifs. L'objectif initial était d'ailleurs de pouvoir repérer plus facilement ces derniers.

Reportages, analyses, enquêtes, débats. Accédez à l'intégralité des contenus du Point >>

CONTENUS SPONSORISÉS

Taboola Feed

Comment un Suisse a révolutionné le marché des aides auditives

Nutritionniste révèle: «C'est comme un karcher pour votre intestin»

PARTAGER SUR

Manfrotto Sac à dos Tri Backpack L Noir

A DÉCOUVRIR SUR LE POINT

Brigitte Macron, sa vie d'avant

Anémone : pourquoi elle ne pouvait plus voir les Bronzés en peinture

Notre-Dame de Paris : le scénario le plus probable de l'incendie

Notre-Dame : le petit miracle qui permet de reconstruire à l'identique la « Forêt »

Le livre qui a fait craquer Isabelle Balkany

Coignard - Comparé à Jack Lang, François Fillon est un petit joueur !

L'Arabie saoudite décapite en masse

Isabelle Balkany hospitalisée après une tentative de suicide

1 COMMENTAIRE

Par Garmin2 le 29/04/2019 à 16:09

Bouchon
Le vin bouchonné est de plus en plus rare hormis quelques piquettes biologiques. Et le risque fait partie du plaisir…avec modération.

POUR COMPRENDRE LES EUROPÉENNES
Le Point tête de liste de l'information

★