26/04/2019

Des chercheurs suisses ont mis au point un détecteur de vin bouchonné

À la Une Equipements Innovations / 0

Le « goût de bouchon » est généralement dû à des molécules libérées par le liège, souvent issues des fongicides avec lesquels le chêne-liège a été traité, selon une étude publiée le 23 avril 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.

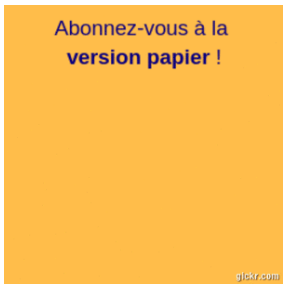
Cette méthode ne s'adresse pas qu'aux oenologues ou aux amateurs de vins. La substance réagit aussi à des pesticides ou des herbicides autorisés dans certains pays, mais interdits en Suisse, dont on pourrait par exemple détecter des traces dans les fruits ou les légumes. La substance réagit également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

« Relais & Châteaux et le lycée hôtelier de Souillac lancent un certificat d'excellence « Chef de rang et service à la française »

Laisser un commentaire

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec *

COMMENTAIRE



DÉCOUVRIR AUSSI

Thomas Simian : Star Wine List entend « défendre le travail du vigneron et du sommelier »

Un 10ème Congrès du Snacking sous le signe de « l'engagement »

Des chercheurs suisses ont mis au point un détecteur de vin bouchonné

INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER :

Email Address*

Nom*

Prénom*

Genre

M.

* = Champ requis

S'ABONNER

DERNIERS TWEETS

(Interview) Lancement ce jour de la page parisienne Star Wine List, un site référençant les restaurants où le vin a… twitter.com/i/web/status/1…

6 jours ago

NOM *

ADRESSE DE MESSAGERIE *

SITE WEB

LAISSER UN COMMENTAIRE

Ce site utilise Akismet pour réduire les indésirables. En savoir plus sur comment les données de vos commentaires sont utilisées.

(Nouvelle formation) "Chef de rang et service à la française" : un cursus d'un an pour 15 places nationales, et une… twitter.com/i/web/status/1…

1 semaine ago

(Vidéo) Vous l'aviez demandé, voici la table-ronde "Des mets & des mots" animée par Un oeil en salle au Chefs World… twitter.com/i/web/status/1…

2 semaines ago

→ Suivez-moi

VIDÉO "AU COEUR DU SERVICE"

ARCHIVES

Sélectionner un mois

© Un Oeil en Salle 2019

Mentions Légales Une réalisation Ubeez