BIENTÔT PLUS BESOIN DE VOUS DEMANDER SI VOTRE VIN EST BOUCHONNÉ, DES CHERCHEURS SUISSES ONT MIS AU POINT UN CAPTEUR PERMETTANT DE LE DÉCELER

25 AVRIL 2019 0 NON CLASSÉ

Bientôt plus besoin de vous demander **si votre vin est bouchonné**, des chercheurs suisses ont développé un « capteur » pour révéler si leur boisson favorite a le goût de bouchon. Il détecte clairement la molécule donnant ce goût particulier au vin, même en très petites quantités. L'étude vient d'être publiée dans le magazine **Inorganic Chemistry**

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 mardi 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.

Détecteur de pesticides
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.

PARTAGER CE BILLET

VOTRE CLASSEMENT

JE SUIS FAN (100%) MMMM INTERESSANT (0%) AMUSANT DÉCALÉ (0%) INQUIÉTANT (0%)

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it. Ok

VOUS AIMEREZ AUSSI

LE VIN BLEU DÉBARQUE EN FRANCE

SECRETS DE CAVE – LE ROSÉ À L'HONNEUR

BIENTÔT UNE PREMIÈRE BRASSERIE » PAUL BOCUSE » À PARIS, PROBABLEMENT DANS LE QUARTIER DU LOUVRE

EMBARQUEZ POUR LA PREMIÈRE FOIS AVEC F&S SUR LE DUCASSE-SUR-SEINE

© 2015 Copyright Food & Sens. Voir les mentions légales.

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it. Ok