

Le Vin. Composition et Transformations chimiques

de Patricia Taillandier et Jacques Bonnet, Editions TEC & DOC, 2005, 204 p., 45 euros, Librairie Lavoisier, 14 rue de Provigny, 94236 Cachan cedex, France, www.Lavoisier.fr, ISBN 2-7430-0804-0

Cet ouvrage a pour objectif de recenser l'essentiel des composés chimiques issus du raisin, des fermentations et des divers traitements œnologiques appliqués au vin au cours de son élaboration. Il ne traite pas des méthodes d'analyse.

Présentés par familles chimiques, ces composés y sont décrits en précisant leur formation, leur transformation et leur participation à l'équilibre et à la saveur du vin. Onze chapitres sont ainsi proposés au lecteur pour lui permettre de mieux comprendre les alcools, les polyalcools, les glucides, les composés azotés, les vitamines, les enzymes, les substances minérales et oligoéléments, les acides, les composés phénoliques, les esters et composés participant à l'arôme, de même que les phénomènes d'oxydation et de réduction dans le vin. La description de ces différents composés chimiques est soutenue par des précisions sur les différents mécanismes et acteurs de leur formation, de leur évolution et de leur transformation.

Enrichie de formules et de définitions chimiques simples, de schémas clairs, de références quant aux concentrations habituellement rencontrées et de seuils de perception, la présentation de ces différents composés s'en trouve favorablement renforcée. Deux annexes complètent avantageusement cet ouvrage. Elles sont issues des publications de l'Organisation internationale de la vigne et du vin et concernent les limites maximales acceptables de certains produits et les pratiques et traitements œnologiques autorisés.

Bien structuré et de rédaction très concise, ce livre constitue une bonne référence scientifique pour les différents acteurs du secteur de l'œnologie ainsi que pour toutes les personnes intéressées à une meilleure compréhension de la chimie du vin.

F. Lorenzini

PÉPINIÈRES VITICOLES

production personnelle:

JEAN-CLAUDE
FAY

73250 FRETERIVE
FRANCE
TEL. 00 33 479 28 54 18
PORT. 00 33 680 22 38 95
FAX 00 33 479 28 68 85
E-MAIL: jeanclaude.fay@wanadoo.fr

• gage de qualité
• nombreuses références auprès des viticulteurs suisses depuis plus de 20 ans

PÉPINIÈRES VITICOLES



NOUVEAU

Suivi de la fermentation automatique par ordinateur

(alcool, sucre, température)

ALARME par TSF/SMS

- à l'interruption de la fermentation
- à la température exceptionnelle
- de la bonde sans eau

Hügli-Labortec GmbH
Hauptstr. 2
CH-9030 Abtwil
Tél. 071 311 27 41
Fax 071 311 41 13

Leo Kübler GmbH
Stephanienstr. 42-44
D-76133 Karlsruhe
Tél. 0049 721 22491

Agrovina, stand 138



pressoirs pneumatiques
12 - 320 hl
cage ouverte, fermée, mixte

EuroPress

made by Scharfenberger



mech-top GmbH
Aarauerstrasse 4 - 4600 Olten
Tél. 062 296 32 32

Contact pour la Suisse romande:
Philippe Fournier
1921 Martigny-Croix
Mobile 079 607 81 76
Téléfax 027 723 14 41

S
Scharfenberger
Maschinenbau

D - 67098 Bad Dürkheim Telefon 0049 (0) 6322 60 02-0 Fax 0049 (0) 6322 6002-10 www.scharfenberger.de info@scharfenberger.de