

Le vin au scanner !

Avant de déboucher la bouteille de Margaux ou de Saint-Estèphe tendrement conservée à la cave par le grand-père depuis des années, un nœud se forme dans l'estomac. Et si le vin avait tourné ? si l'exquis breuvage s'était transformé en vinaigre ? ...

Deux chimistes de l'université de Californie (Davis) proposent de mettre fin au suspens sans même enlever le bouchon. Il suffit pour cela de soumettre la bouteille à la résonance magnétique nucléaire, la technique utilisée en médecine pour l'IRM.

Lorsqu'une trop grande quantité d'oxygène peut entrer dans la bouteille, les bactéries présentes dans le vin transforment l'alcool en acide acétique. C'est ainsi que l'on fabrique le vinaigre. Grâce à la RM, les chimistes mesurent les quantités d'éthanol, d'eau et d'acide du grand cru classé. Le Pr Matthew Augustine et April Weekley ont ainsi testé plusieurs Cabernet Sauvignon datant de 1950 à 1977. Cette technique pourrait être utile pour les négociants en vin ou lors des ventes enchères de grands vins.

Source & infos complémentaires :
Sciences & Avenir

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le vendredi 30 août 2002

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/2207-vin-au-scanner.html>