

# Sommaire

<b>PARTIE 1 Quelques notions de base de l'analyse des moûts et des vins</b>	<b>9</b>
Les objectifs des analyses en laboratoire d'œnologie	11
La prise d'échantillons	13
Quelques notions de métrologie	14
Le petit matériel de laboratoire	19
Quelques notions de titrimétrie	21
Quelques notions de photométrie d'absorption moléculaire	27
Quelques notions sur les analyseurs	30
Les conduites à tenir dans les laboratoires	33
<b>PARTIE 2 Les mesures d'acidités et les dosages d'acides</b>	<b>35</b>
La mesure de l'acidité totale	37
La détermination du pH par potentiométrie et la courbe de neutralisation d'un vin	43
L'estimation de l'acide malique par chromatographie de partage des acides du vin	49
Le dosage de l'acidité volatile par entraînement à la vapeur	53
Le dosage de l'acide tartrique par la méthode au vanadate	63
Le dosage de l'acide malique par la méthode enzymatique	68
<b>PARTIE 3 Les dosages des sucres et alcools</b>	<b>75</b>
La détermination de la richesse en sucres des moûts et du TAVP des vins par les méthodes physiques	77
Le dosage des sucres du vin par la méthode Fehling	84
La détermination du titre alcoométrique volumique des vins par ébulliométrie	91
La détermination du titre alcoométrique volumique des vins par aérométrie	98
La détermination de l'extrait sec des vins par densimétrie	104
<b>PARTIE 4 Les composés phénoliques et les composés minéraux</b>	<b>107</b>
L'évaluation des composés phénoliques des vins par spectrophotométrie	109
Le dosage du fer par la méthode colorimétrique	115
Le dosage du cuivre total par la méthode colorimétrique usuelle	121
Quelques notions sur le dosage du potassium par photométrie d'émission de flamme	125

<b>PARTIE 5 Les dosages des composés exogènes</b>	<b>127</b>
Le dosage du SO <sub>2</sub> par la méthode Ripper	129
Le dosage du SO <sub>2</sub> par la méthode Franz-Paul	137
Le dosage de l'acide sorbique par la méthode spectrophotométrique	142
<b>PARTIE 6 Les mesures d'instabilité, d'altération et de toxicité</b>	<b>145</b>
La mesure de la turbidité par néphélogéométrie	147
La mesure de l'activité laccase	151
Les essais de tenue, la caractérisation des troubles et des dépôts	155
La mesure du CO <sub>2</sub> des vins tranquilles par carbodoseur	158
Les essais de collage	162
L'appréciation de la filtrabilité d'un vin	164
Quelques notions sur les recherches de contaminants dans les vins	168
<b>PARTIE 7 Les mesures de fermentescibilité et quelques notions d'hygiène</b>	<b>171</b>
Le dosage de l'azote assimilable des moûts par formol-titration	173
L'estimation de la viabilité des levures en vinification par comptage au microscope	176
Quelques notions sur les contrôles microbiologiques des vins et des surfaces	179
<b>ANNEXES</b>	<b>187</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>203</b>