



STATION ŒNOTECHNIQUE de CHAMPAGNE

Experts en effervescence

Dosage des sucres à la liqueur de Fehling Ferrocyannurée

➤ **Matériel et produits nécessaires :**

- 1 pipette de 10 mL
- 1 burette graduée de 25 mL
- 1 tube à essai en pyrex (de 200 mm de longueur au moins et de 25 mm de diamètre extérieur)
- 1 bec bunsen
- 1 pince à tube à essai en bois
- Solution de liqueur de Fehling ferrocyannurée
- Bleu de méthylène en compte goutte
- Bille de verre ou pierre ponce

➤ **Mode opératoire :**

- Mettre dans un tube à essai 10 mL de liqueur de Fehling ferrocyannurée et quelques billes de verre ou pierre ponce (pour régulariser l'ébullition et éviter les projections)
- Porter à ébullition
- Verser alors le vin contenu dans la burette, dans le tube à essai par petites fractions, tout en maintenant l'ébullition, jusqu'à ce que la liqueur de Fehling prenne une teinte verdâtre.
- A ce moment, ajouter 1 goutte de bleu de méthylène
- Continuer à verser le vin goutte par goutte en maintenant l'ébullition jusqu'à l'obtention d'une teinte jaune.
- La lecture s'effectue sur la table ci-jointe.

Exemple :

Soit 10,5 mL de vin versé jusqu'à l'obtention du virage jaune.

A ces 10,5 mL versés correspond sur la table, 1,56 g/L de matières réductrices. La quantité de sucres restants dans le vin sera donc égale à :

$$1,56 - 1 = 0,56 \text{ g/L.}$$