

Edition 1928

# Dosage de l'Alcool (Méthode Officielle)

DANS LES

Vins, Vins de liqueur et Mistelles, Matés à 5°, Cidres  
Vinasses, Flegmes et Petites-Eaux, Mares, etc.  
Rhums et tous Spiritueux

## INSTRUCTION PRATIQUE DES VÉRITABLES ALAMBICS DUJARDIN-SALLERON

modèles N° 128 à 132 — avec alcoomètres divisés par 1,2 degré  
adoptés par la RÉGIE, la DOUANE en FRANCE  
par les Administrations fiscales de l'Etat  
et les Laboratoires officiels et de Répression des Fraudes  
EN FRANCE & A L'ÉTRANGER

NOS ALAMBICS et BATTERIES d'ALAMBICS N°s 134 à 140  
MUNIS d'ALCOOMÈTRES divisés par DIXIÈMES et THERMOMETRE  
CONTROLÉS par l'ÉTAT  
REMPLENT MAINTENANT LES ALAMBICS N°s 128 à 132  
dans ces SERVICES OFFICIELS



ESTAMPILLE DÉPOSÉE  
en tous pays  
à saisir sur nos Alambics  
et Thermomètres

fabriqués par la

Maison SALLERON (Fondée  
en 1855)  
J. DUJARDIN \* \* \* O. SUCC.  
(1889)  
DUJARDIN FRÈRES, SUCC<sup>rs</sup> 1920

Constructeurs  
d'Instruments (Œnologiques) de précision  
Fournisseurs, en France et à l'Étranger,  
des Administrations et Laboratoires officiels



MARQUE DÉPOSÉE  
en tous pays  
apposée sur les boîtes,  
instructions, étiquettes, etc.

Téléphone ARCHIVES 4-35 24, Rue Pavée — PARIS (IV<sup>e</sup>) Adr. tél. OENOLOGIE-PARIS 82  
En vente dans toutes les bonnes maisons d'articles de caves et d'optique

SOMMAIRE Le Dosage de l'Alcool — Indication du Degré alcool. — Le procédé à employer —  
Déclarations en Douane du Degré alcool des Vins et des Rhums importés en France. —  
Le Dixième d'Alcool. — Quel modèle d'Alambic choisir ?

**LE DOSAGE DE L'ALCOOL.** — Qu'on récolte du vin, qu'on en achète ou qu'on en vende, ou même qu'on soit simple consommateur, il n'est pas permis d'ignorer le degré alcool, et ce principe peut s'appliquer à toutes les boissons hygiéniques. Pour le commerçant, c'est une nécessité fiscale, commerciale et même légale, puisqu'il est sous le contrôle continu de la Régie ou des Inspecteurs du Service de répression des fraudes et que la valeur intrinsèque du vin ou cidre qu'il achète ou qu'il vend dépend presque exclusivement de leur richesse en alcool.

**INDICATION OBLIGATOIRE DU DEGRÉ ALCOOL.** — La Loi du 19 Août 1921 oblige les détaillants à indiquer le degré des vins mis en vente sans appellations d'origine. Le Service de Répression des Fraudes est très strict à ce sujet, et nombreux sont les épiciers, débitants, etc... qui ont des ennuis pour ne pas avoir opéré préalablement le dosage de l'alcool des vins qu'ils vendent au litre, et s'être assuré que le degré annoncé par leur fournisseur est exact ou non.

**LE PROCÉDÉ A EMPLOYER.** — On ne pèse pas le vin ou le cidre avec un simple flotteur (aréomètre) qu'on plonge dedans ; on ne le pèse pas non plus avec exactitude avec le liquomètre, le vinomètre, le cidromètre ou autres procédés empiriques. Il n'y a rien à tirer de précis de ces articles de pacotille et si certains inspecteurs de la Répression des fraudes les utilisent illégalement, il est bon

de leur rappeler que les résultats obtenus sont empiriques et employés surtout comme moyens policiers et de comparaison. La Loi est formelle, aucun agent officiel n'a le droit de l'ignorer et le dosage de l'alcool dans les boissons hygiéniques doit être exclusivement pratiqué par la méthode officielle rendue obligatoire par la Loi du 22 Janvier 1907, c'est-à-dire par distillation.

La méthode par ébullition est acceptée à la condition qu'elle donne des résultats concordant avec ceux de la distillation. Nous avons atteint ce résultat avec notre **Ebulliomètre Dujardin-Salleron**, dont le succès est actuellement considérable (rapidité, simplicité, précision :  $1/10^{\circ}$  de degré). Prix et renseignements sur demande (46.000 thermomètres vendus à ce jour).

**DÉCLARATIONS EN DOUANE DU DEGRÉ ALCOOL DES VINS ET DES RHUMS IMPORTÉS EN FRANCE** — La Douane Française effectue les dosages d'alcool au  $1/10^{\circ}$  de degré à l'aide de nos Batteries d'Alambics 135 à 138 bis, les importateurs de Rhums, de vins, de vins de liqueurs, de Porto, Jerez, Madère, etc., ont intérêt à utiliser ces mêmes appareils pour s'éviter tout désaccord.

**LE DIXIÈME D'ALCOOL.** — Depuis de nombreuses années, les Laboratoires officiels de l'Etat, Contributions Indirectes, Douanes, Service de Santé, Marine, Répression des fraudes, emploient journallement nos alambics utilisant l'alcoomètre par  $1/10^{\circ}$  de degré ; de même, les grandes maisons de vins en gros de France, Algérie, Espagne, Portugal, les ont adoptés. Pendant la guerre, par suite de la fabrication intensive et de l'achat de l'alcool pour les poudreries, le  $1/10^{\circ}$  s'est beaucoup généralisé. L'Administration des Contributions indirectes, par une circulaire n° 1059, du 6 septembre 1916, a décidé que la richesse en alcool des spiritueux importés et des spiritueux expédiés des distilleries serait exprimée sur les titres de mouvement en degrés et dixièmes de degré.

A cet effet, nous avons créé les alambics n° 134 à 140, utilisant nos alcoomètres divisés par  $1/10^{\circ}$  de degré (à large graduation), contrôlés par l'Etat, et nos tables de corrections alcoométriques par  $1/10^{\circ}$  de degré. Notre ébulliomètre donne également le  $1/10^{\circ}$  de degré alcool dans les vins secs jusqu'à 25 degrés. — Prix et renseignements sur demande.

#### QUEL MODÈLE D'ALAMBIC CHOISIR ?

Si vous vous contentez du  $1/2$  degré :

UTILISEZ NOS ALAMBICS 128 à 132

Si vous voulez obtenir le  $1/10^{\circ}$  de degré :

UTILISEZ NOS ALAMBICS 138 à 140

Nouveaux modèles adoptés par les Laboratoires Officiels (Voir page 5)

### INSTRUCTION GÉNÉRALE

des véritables Alambics d'essais DUJARDIN-SALLERON n°s 128 à 132

#### 1° ESSAI des VINS ORDINAIRES

Quel que soit le modèle d'alambic dont on fait usage, le mode d'emploi est généralement le même et nous allons le résumer le plus clairement possible, en signalant en renvois les précautions essentielles à prendre, et qui s'appliquent surtout aux essais minutieux effectués avec des alcoomètres à degrés fractionnés en  $1/5^{\circ}$  et même en  $1/10^{\circ}$  de degré (n°s 170 à 175) et à l'aide de nos Alambics Dujardin-Salleron N°s 134 à 138 bis.

On mesure dans l'éprouvette L le vin à essayer ; à l'aide de la pipette, on amène très exactement le niveau devant le trait gravé et l'on vide le contenu de l'éprouvette dans la chaudière B. Il reste dans l'éprouvette quelques gouttes de vin ; on y ajoute environ une demi-éprouvette d'eau, on rince, et l'on verse de nouveau cette petite quantité de liquide dans la chaudière (1). On est certain de cette manière, que la totalité du vin mesuré est soumise à la distillation. Puis on place l'éprouvette sous la sortie du serpentín du réfrigérant.

(1) L'eau ajoutée ne fausse pas le résultat final, car le volume de vin mesuré reste le même et tout l'alcool qu'il contient se trouve recueilli et pesé dans le même volume.

Lorsqu'on opère sur des liquides susceptibles de produire de la mousse à l'ébullition (vin nouveau, cidre, bière, etc.), il est prudent pour éviter les projections dans le serpentín, d'ajouter dans la chaudière avant de la fermer, une ou deux gouttes d'huile ou un petit morceau de suif, beurre ou graisse ou une petite pincée de tannin en poudre.

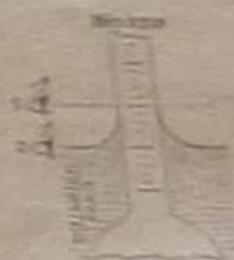
La Méthode officielle recommande de saturer l'acidité du liquide en ajoutant quelques gouttes de soude caustique ou mieux une ou deux pastilles de potasse (1). On ferme alors la chaudière, soit avec le bouchon E dans le modèle 128, soit avec les vis de pression EE' et le raccord D dans le modèle 132. On verse de l'eau froide dans le réfrigérant C et il ne reste plus qu'à allumer la lampe, remplie d'alcool à brûler pour que l'appareil fonctionne (2).



Alambic Dujardin-Salleron 128 à 130

Le vin ne tarde pas à entrer en ébullition; la vapeur s'engage dans le serpentin, s'y condense et tombe dans l'éprouvette. On renouvelle de temps à autre l'eau du réfrigérant au moyen de l'entonnoir J, ou si l'on préfère laisser la distillation s'opérer seule, on place au-dessus de l'alambic, sur une planche, un petit réservoir à robinet (573), un baril en verre (584), ou un flacon à tubulure (405), relié au réfrigérant par un tube de caoutchouc, et l'on fait échapper par le tube H l'eau qui s'est échauffée. On distille jusqu'à ce que le liquide recueilli dans l'éprouvette arrive un peu au-dessous du trait gravé (qu'il ne faut jamais dépasser), qui a servi précédemment, à mesurer le produit à distiller. Comme il est absolument essentiel de ne pas dépasser ce trait, sans quoi l'opération serait faussée, nous conseillons d'arrêter la distillation à un centimètre environ au-dessous et de compléter le volume avec de l'eau pure, jusqu'au trait gravé sur l'éprouvette (3). On agite pour bien mélanger, on laisse reposer quelques instants pour laisser disparaître les bulles d'air introduites par l'agitation et on plonge séparément l'alcoomètre, puis aussitôt après le thermomètre. L'alcoomètre doit être d'une extrême propreté; une bonne précaution consiste à l'essuyer avec un linge propre et à nettoyer sa tige avec un morceau de papier buvard imbibé d'alcool ou de lessive de soude.

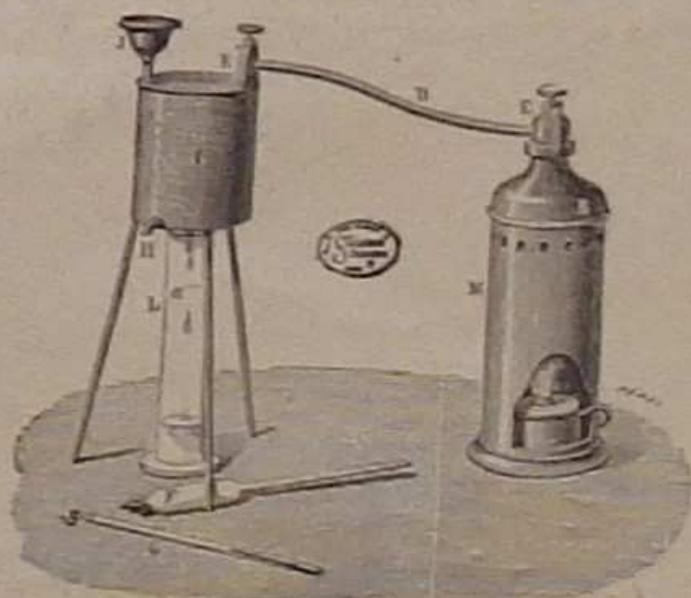
On lit la graduation de l'alcoomètre **au-dessous du ménisque**, c'est-à-dire suivant la ligne D (figure ci-contre), puis celle du thermomètre. Une bonne loupe facilite ces lectures. On reporte, sur la table qui accompagne l'alambic, les indications des deux instruments et, au croisement des deux colonnes, on trouve la richesse alcoolique du liquide distillé, soit la quantité d'alcool pur qu'il renferme, exprimé en centième de son volume. Quand on opère sur des dilutions très faibles ou des liquides très peu alcooliques ou quand on veut obtenir une précision plus rigoureuse, on peut verser dans le ballon deux éprouvettes de liquide au lieu d'une; dans ce cas, le résultat obtenu doit être divisé par deux. Nous construisons des petits alcoomètres (voir page 6) flottant dans l'éprouvette du petit alambic, permettant d'opérer, par conséquent, sur des petits échantillons de 50<sup>m</sup> ce qui est intéressant si l'on a peu de liquide à sa disposition.

S Sommet du Ménisque  
D Profondeur

(1) Indispensable pour les dosages de vins pequés ou sur des liquides contenant des acides volatils (acétique, etc.)

(2) Par alcool à brûler, **non mouillé**, non essencé, l'alcool déshydraté, tel qu'il doit être mis en vente par les distilleries, conformément à la loi du 1<sup>er</sup> juin 1888; le mouillage retent à l'alcool du commerce (90° ses propriétés calorifiques et le rend impropre au chauffage.

(3) Voir renvoi I, page 2.



132 Alambic Dujardin-Salleron

*Exemple.* — L'alcoomètre marque 12 degrés, le thermomètre 19°, la richesse alcoolique correspondante est 11°4. Afin d'éviter tout calcul, dit d'interpolation, nous recommandons notre Table de corrections alcoométriques N° 624, et calculée par Dixièmes de degré alcool et demi-degrés de températures. Cette table accompagne généralement nos Alambics N°s 134 à 138.

### 2° ESSAI des CIDRES et POIRÉS

Le Cidre ayant un degré d'alcool plus faible, en mesurer deux éprouvettes et rincer comme pour le vin; le degré final lu sur la table devra être divisé par 2. Exemple : 8° = 4° réel du cidre.

### 3° ESSAI des VINS DE LIQUEUR & des LIQUEURS SUCRÉES, des TAFIAS, des EAUX-DE-VIE, des RHUMS SIRUPÉS, etc.

Pour essayer avec les petits alambics les vins très alcooliques, les rhums et les liqueurs sucrées, dont la richesse est généralement supérieure à 25°, on mesure une seule éprouvette du liquide à essayer qu'on verse dans la chaudière et l'on y ajoute un égal volume d'eau. Ces mesurages se font comme nous l'avons indiqué plus haut et le reste de l'opération n'est pas changé. L'indication de l'alcoomètre, corrigée de l'influence de la température, donne immédiatement la richesse cherchée, et il n'est pas besoin de prendre la moitié du résultat trouvé. L'alcoomètre gradué de 25 à 40 ou le suivant de 40 à 75 sont à utiliser pour effectuer ces pesées.

Le sucre que peuvent contenir les tafias, les eaux-de-vie, les rhums, etc., agit sur l'alcoomètre plongé directement dans ces liquides et fausse les indications de plusieurs degrés. C'est ainsi par exemple, que si dans un litre d'une eau-de-vie marquant 56° à l'alcoomètre, on dissout 12 gr. 5 de sucre, la densité du liquide se trouvant augmentée, l'alcoomètre n'y marque plus que 54°7. La Douane dose l'alcool des rhums importés à l'aide de nos Alambics N°s 135 à 138 (voir page 5) et de leurs alcoomètres gradués de 50 à 60 ou 60 à 70, divisés par Dixièmes de degrés et Contrôlés par l'Etat.

Nos Alambics ne contiennent que les deux alcoomètres 5 à 25, 25 à 40, nous complétons sur demande avec ceux de 40 à 75, 75 à 100, de telle manière qu'on peut les appliquer à l'essai de tous les liquides alcooliques en général, en opérant sur un très petit volume de liquide. Nous les réunissons au besoin sur demande, en petits écrins de poche, dont le petit volume permet de les utiliser en voyage, dans les inventaires, recensements, etc. (voir page 6).

#### Application des Résultats obtenus à l'Essai des Liquides Alcooliques destinés à l'exportation

La Belgique et l'Espagne, la Suisse, font usage de l'Alambic Dujardin-Salleron; cet instrument se prête également à la détermination de la richesse alcoolique des Vins, à l'aide de l'hydromètre de Sykes, adopté en Angleterre. Nous l'accompagnons à cet effet, sur demande, de tables spéciales qui permettent d'effectuer la correction de température avec le thermomètre de Fahrenheit. L'Allemagne fait usage de l'Alcoomètre de Tralles, dont la graduation est sensiblement la même que celle de Gay-Lussac (Tables de Conversion 2 fr. franco).

Etant donné la VALEUR ACTUELLE du DIXIÈME de DEGRÉ ALCOOL

## EST-IL POSSIBLE

que CERTAINES MAISONS UTILISENT ENCORE  
les PETITS ALAMBICS SALLERON  
avec tout petit alcoomètre en 1/2 degré

quand la Maison **DUJARDIN-SALLERON**  
CONSTRUIT DES NOUVEAUX

**ALAMBICS D'ESSAIS** } perfectionnés donnant les Dosages  
**ÉBULLIOMÈTRES** } AU DIXIÈME DE DEGRÉ ALCOOL  
ADOPTÉS par

la RÉGIE, la DOUANE, la RÉPRESSION des FRAUDES, le COMMERCE

### Les Nouveaux Alambics et Ebulliometres

donnant le DIXIÈME  
de Degré Alcool

DERNIERS  
MODÈLES

Exiger le Nom

**DUJARDIN**

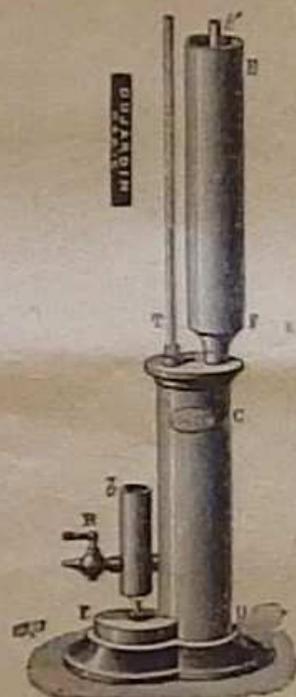
**SALLERON**

PARIS

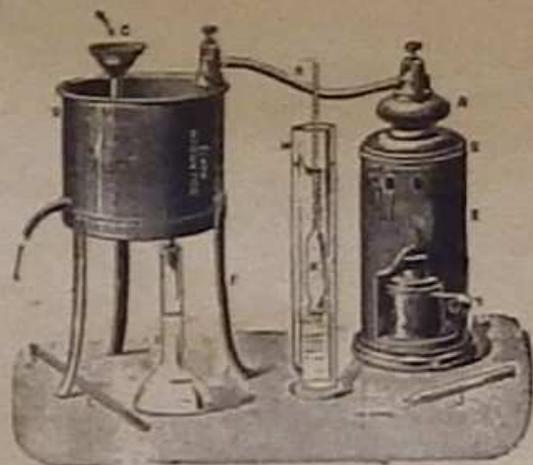
PRIX-COURANTS  
FRANCO SUR DEMANDE



Alambics Dujardin-Salleron  
Modèles 136 à 138 bis se construisent  
avec 1, 2, 4, 6, etc., chaudières



Ebulliometre Dujardin-Salleron  
Modèles 359, Cuivre poli  
— 360, Cuivre nickelé.



Alambic Dujardin-Salleron, Modèles 134 à 134/3

(Tous Catalogues franco sur demande)

Les Modèles ci-dessus sont  
actuellement les plus recomman-  
dables aussi bien pour le Négociant  
en vins, l'Importateur de vins  
étrangers, le Distillateur-Liquo-  
riste, que pour le Chimiste-  
Expert, le Pharmacien.

Ils sont pourvus d'Alcoomètres  
en 1/10° de degré très sensibles  
et Thermomètre contrôlés par  
l'Etat, Tables de corrections par  
1/10° de degré, ce sont les mêmes  
que ceux que nous fournissons aux  
Laboratoires des Douanes.

## PIECES DE RECHANGE

qu'on peut acquérir séparément

Bien spécifier en commandant pour Modèles Nos 128 ou 128 bis ou 132

(Voir figures pages 3 et 4)

**Alcoomètre**, de 0 ou de 5 à 25 en 1/2 degré (1) (Essai des vins, bières, cidres).

Le même, de 0 à 10° en 1/2 degré (Essai des Petites eaux, vinasses, cidres).

— de 10 à 25° en 1/2 degré (Essai des Petites eaux, vinasses, cidres).

— de 25 à 40 en 1/2 degré (Essai des vins de liqueur).

— de 40 à 75 en degré. (Essai direct ou après distillation des eaux-de-vie, rhums, alcools).

— de 75 à 100 en degré (Pesage direct des alcools, eaux-de-vie).

*Cette série de petits alcoomètres constitue un alcoomètre centésimal très portable et très pratique pour les essais et les petits échantillons, inventaires. Nous les réunissons en écrins de poche (nous demander le catalogue).*

**Thermomètre** à mercure.

**Eprouvette** ou **Burette** à rainure, cristal (hauteur en cm.)

**Ballon** de verre recuit.

— de cuivre rouge le remplaçant.

**Poudre astringente** composée pour empêcher la production de la mousse à l'ébullition, le flacon.

**Bandelette de papier buvard** et soude pour nettoyer l'alcoomètre, la boîte.

**Potasse en pastilles**, pour saturer l'acidité, le flacon.

**Papier Tournesol**, pour constater cette saturation, la boîte.

**Bouchon** de caoutchouc percé E (donner le diamètre intérieur du col des ballons.)

**Tube** de caoutchouc D et deversoir, gomme anglaise, le mètre.

**Rondelles** de caoutchouc amianté pour alambic 132, la paire.

**Pipettes** en verre.

**Tables de corrections alcoométriques**, de degré en degré.

La même, calculée de 0 à 30 en 1/10° de degré, évitant tout calcul.

**Table** pour transformer les degrés Gay-Lussac en Sykes.

**Hydromètre** Sykes anglais s'adaptant à l'alambic.

**Thermomètre Fahrenheit** et Table de correction.

*Ajouter à toute demande les frais d'emballage et d'expédition*

On active la rapidité de la distillation et on la laisse s'effectuer seule, en installant au-dessus du réfrigérant un petit réservoir d'eau ou un flacon tubulé à robinet qui refroidit continuellement l'eau à l'aide d'un petit tube caoutchouc. (Prix suivant capacité).

— Les Petits Alcoomètres et Thermomètres des Alambics Dujardin-Salleron sont dispensés du Contrôle de l'Etat.

— Les Alambics Dujardin-Salleron Nos 128 à 138 sont dispensés de la formalité de la Déclaration à la Régie, leurs capacités étant inférieures à 1 litre.

## ALCOOMÈTRES de TOUS MODÈLES

**Alcoomètres** contrôlés par l'Etat. Seuls ou en écriin complet pour bouilleurs.

**Alcoomètres**, modèle de laboratoire pour exportation.

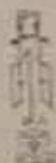
Catalogue sur demande.

(1) Afin d'avoir une graduation très large et plus facile à lire, cet alcoomètre n'est gradué qu'à partir de 5°, néanmoins nous pouvons les fournir commençant à 0° en nous le spécifiant.

A LIRE ATTENTIVEMENT

## LE VIGNERON DOIT :

connaître le Sucre,  
l'Acidité de son Moût,  
suivre sagement sa Fermentation  
et faire du bon Vin



## LE NÉGOCIANT DOIT :

savoir ce que son Vin  
contient d'Alcool  
d'Extrait sec, d'Acidité totale fixe,  
volatile et sulfureuse, etc...

**Essai de la Maturité des Raisins et de la Richesse  
Saccharine des Moûts de vendange et des Pommes**

*Application à l'amélioration de la Vendange, au travail des Vins de liqueurs,  
des Mistelles, des Vins de fruits et des Vins de deuxième cuvée*

485 **Mustimètre Salleron-Dujardin avec ses tables**, donnant la densité du jus, le degré Baumé, le poids en grammes de sucre par litre de jus, la richesse alcoolique correspondante, la quantité de sucre à ajouter pour l'augmenter si elle doit être faible (*Exiger nos tables avec l'instrument et notre nom sur son échelle*).

485 2 Le même, avec thermomètre flotteur.

486 **Trousse mustimétrique portative**, permettant d'opérer dans les vignes ou dans les chais, sur le jus de quelques grappes et renfermant un mustimètre, ses tables, un thermomètre et une éprouvette pour recevoir le jus. (*Nous livrons la même avec un glucomètre Guyot, voir figure page 8*).

Voici quels sont les résultats qu'on peut obtenir sans calcul avec le Mustimètre Dujardin-Salleron et ses tables :

Essai des raisins, moyen de suivre les progrès de leur maturité, par suite de ne vendanger que lorsqu'elle est complète, c'est-à-dire lorsque la richesse en sucre du moût reste stationnaire et constante.

Dosage de la richesse en sucre du moût et déduction, sans calcul, à l'aide de tables, de la richesse alcoolique du vin qu'on en obtiendra après fermentation ; facilité d'améliorer la vendange en augmentant la proportion de sucre si elle est trop faible par suite du défaut de maturité (sucrage).

Facilité de savoir quelle proportion de sucre on doit ajouter pour préparer les Vins de deuxième cuvée par l'addition, sur le marc, de dilution sucrée ayant la même richesse que le moût dont il est le résidu.

Facilité de reconnaître progressivement le moment du décuage.

421 **Glucomètre du D<sup>r</sup> Guyot à 3 échelles** : degré Baumé, richesses en sucre et alcoolique correspondantes.

415 **Gleuco-œnomètre Pèse-Moûts de Cadet de Vaux**, de 0 à 20 en 1/2 degré.

**Presse** pour extraire rapidement le jus des raisins ou des pommes avec un seau étamé, modèle à volant pouvant se fixer sur une table (fig. page 8), 554, 1/2 litre. 555 La même, de 1 litre. 556 La même, de 2 litres.

632 **Tamis crin** pour passer le moût. **Éprouvette**, etc...

(PRIX-COURANT franco sur demande)

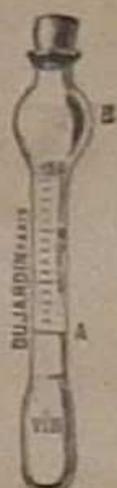
**Mesure de la Température  
des Cuves de vendanges et des Celliers**

Mesure de la température de la vendange, afin de la régulariser par réfrigération si elle est trop élevée (fermentation tumultueuse, acétification, etc.), de l'élever au contraire si elle est trop basse (vendanges tardives, fermentation lente, putride, etc.).

*Envoi franco sur demande des prix de nos modèles de thermomètres*

**UTILITÉ DE L'ACIDIMÉTRIE DES MOÛTS DE VENDANGE  
ET DE POMMES ET DES VINS ET CIDRES FAITS**

L'acidité du jus a une influence considérable sur la fermentation du moût, sur la coloration du vin fait, sur sa bonne conservation et sur le développement de ses qualités. Tout vin qui manque de fraîcheur, dont la coloration au



lien d'être rouge et vermeille, est terne, bleuâtre ou violacée, manque d'acidité et est susceptible de *se casser* ; un vin trop acide au contraire est désagréable à boire.

Une acidification du moût, sagement faite, prévient donc et remédie à ces inconvénients possibles.

Tout ce que nous venons de dire pour le moût de raisin et le vin s'applique en tous points au cidre, on dose très rapidement l'acidité avec notre tube acidimétrique Dujardin.

**112 Tube acidimétrique Dujardin** (fig. ci-contre), remplaçant à lui seul la burette, la pipette, le verre à expérience, *complet avec instruction détaillée.*

**112 ter** Le même, en boîte.

**114 Nécessaire complet**, facilement transportable, permettant d'opérer à 1 décigramme près, d'après les méthodes officielles d'analyse.

**112** **115 Acidimètre, modèle de laboratoire du négociant.**  
et **112 ter** **115 bis** Le même, en boîte.

### Emploi et Dosage de l'Acide Sulfureux

Ce sont deux opérations que tout vigneron ou négociant doit savoir faire avec notre tube sulfuro-cénométrique Dujardin ou notre Matériel 118, car la loi réglemente la dose limite à utiliser.

**120 Tube sulfuro-cénométrique Dujardin.**

**120 bis** Le même, en boîte.

**118 Matériel complet de laboratoire du Négociant.**



**J. DUJARDIN**  
Petite Presse  
et Mustimètre Dujardin

### Dosage de l'Extrait Sec des Vins

L'extrait sec est l'ensemble des sels et des substances en dissolution dans les vins, qui restent lorsqu'on en évapore un volume connu.

Ce dosage est devenu le complément indispensable du dosage de l'alcool et de l'acidité des Vins ; on le pratique très facilement à l'aide de notre

**493 Extracto-Cénomètre Dujardin** pour la détermination de l'extrait sec contenu dans les vins, avec instruction et tables pour son usage (Exiger notre Étiquette dans le cylindre dudit).

**494 Trousse portative de poche** complète pour opérer en voyage ou sur des petits échantillons, avec thermomètre, éprouvette, tables en étui fer blanc (fig.)

**495 Extracto-Cénomètre Dujardin** complet, renfermé dans une boîte à poignée, avec éprouvette, thermomètre et tables volumètre-densimètre pour le jaugeage des fûts sans dépoter.

**496 bis Disque Extracto-Cénomètre** remplaçant les tables.



Trousse portative  
494

Les dosages de l'ALCOOL, de l'EXTRAIT SEC, de l'ACIDITÉ permettent de déduire, à l'aide de la règle alcool du Comité Consultatif, le mouillage ou le vinage du vin essayé.

*Demandez la Table des Matières de la dernière édition de notre*  
**Notice sur les Instruments Œnologiques de Précision**  
(1.000 pages)

Envoi sur demande de tous renseignements et catalogues