



ID document

53863

Référence

53863

Date

Titre

Chauffage des vins en fût

Légende

Technique de pasteurisation du vin.

Chauffage des vin en fût à une température d'environ 60 ° durant une dizaine de minutes, de manière à détruire les microbes sans abîmer le goût du vin.

Ce procédé de conservation des vins, mis au point par Louis Pasteur en 1865, prit le nom de pasteurisation.

fig. 42, 167, in : Etudes sur le vin, ed. Victor masson et fils, 1866.

fig.41, p. 264, in "Oeuvres de Louis Pasteur, Tome III, Etudes sur le vinaigre et le vin, ed. Masson et Cie, 1924.

in "Oeuvres de Pasteur réunies par Pasteur Valléry-Radot, tome 3, études sur le vin (édité sans les figures en 1866, avec les figures en 1873) ed. 1924, Paris"

Auteur

Copyright

Institut Pasteur/Musée Pasteur

Mots-clés


 Instrument et équipement scientifique, 
  Louis Pasteur's work, 
  Pasteurisation, 
  Pasteurization, 
  Travaux de Louis Pasteur, 
  Vin, 
  Wine