

ABONNEZ-VOUS À POUR LA SCIENCE

OFFRE D'ABONNEMENT

**DURÉE
LIBRE**

**3 FORMULES
AU CHOIX**

	FORMULE DÉCOUVERTE	FORMULE PAPIER + HORS-SÉRIE	FORMULE INTÉGRALE
Le magazine papier (12 numéros par an)	✓	✓	✓
Le hors-série papier (4 numéros par an)		✓	✓
L'accès en ligne illimité à pourlascience.fr			✓
L'édition numérique du magazine (12 numéros par an)			✓
L'édition numérique du hors-série (4 numéros par an)			✓
L'accès aux archives numériques depuis 1996			✓
VOTRE TARIF D'ABONNEMENT	4,90€ PAR MOIS	6,50€ PAR MOIS	8,20€ PAR MOIS

29 %
de réduction *

31 %
de réduction *

43 %
de réduction *

BULLETIN D'ABONNEMENT

À renvoyer accompagné de votre règlement à :

Pour la Science – Service abonnements – 19 rue de l'Industrie – BP 90053 – 67402 Illkirch Cedex – email: pourlascience@abopress.fr

☒ **OUI, je m'abonne à Pour la Science en prélèvement automatique**

PAG19STD

1 / Je choisis ma formule (merci de cocher) et je complète l'autorisation de prélèvement ci-dessous.

☐ FORMULE DÉCOUVERTE • 12 n° du magazine papier 4,90€ PAR MOIS -29 % DPV4E90	☐ FORMULE PAPIER + HORS SÉRIE • 12 n° du magazine papier • 4 Hors-série papier 6,50€ PAR MOIS -31 % PPV6E50	☐ FORMULE INTÉGRALE • 12 n° du magazine papier • 4 Hors-série papier • Accès illimité aux contenus en ligne 8,20€ PAR MOIS -43 % IPV8E20
---	---	---

2 / Mes coordonnées

Nom :
 Prénom :
 Adresse :
 Code postal [] [] [] [] Ville :
 Tél. : [] [] [] [] [] [] [] []
 E-mail :@.....
 (indispensable pour la formule intégrale)
 J'accepte de recevoir les offres de Pour la Science ☐ OUI ☐ NON

* Réduction par rapport au prix de vente en kiosque et l'accès aux archives numériques. Durée d'abonnement: 1 an. Délai de livraison: dans le mois suivant l'enregistrement de votre règlement. Offre valable jusqu'au 31/12/2019 en France métropolitaine uniquement. Pour un abonnement à l'étranger, merci de consulter notre site <https://boutique.pourlascience.fr>. Photos non contractuelles.

Les informations que nous collectons dans ce bulletin d'abonnement nous aident à personnaliser et à améliorer les services que nous vous proposons. Nous les utiliserons pour gérer votre accès à l'intégralité de nos services, traiter vos commandes et paiements, et vous faire part notamment par newsletters de nos offres commerciales moyennant le respect de vos choix en la matière. Le responsable du traitement est la société Pour la Science. Vos données personnelles ne seront pas conservées au-delà de la durée nécessaire à la finalité de leur traitement. Pour la Science ne commercialise ni ne loue vos données à caractère personnel à des tiers. Les données collectées sont exclusivement destinées à Pour la Science. Nous vous invitons à prendre connaissance de notre charte de protection des données personnelles à l'adresse suivante: <https://rebrand.ly/charte-donnees-pls>. Conformément à la réglementation applicable (et notamment au Règlement 2016/679/UE dit «RGPD») vous disposez des droits d'accès, de rectification, d'opposition, d'effacement, à la portabilité et à la limitation de vos données personnelles. Pour exercer ces droits (ou nous poser toute question concernant le traitement de vos données personnelles), vous pouvez nous contacter par courriel à l'adresse protection-donnees@pourlascience.fr.

3 / Mandat de prélèvement SEPA

En signant ce mandat SEPA, j'autorise Pour la Science à transmettre des instructions à ma banque pour le prélèvement de mon abonnement dès réception de mon bulletin. Je bénéficie d'un droit de rétractation dans la limite de 8 semaines suivant le premier prélèvement. Plus d'informations auprès de mon établissement bancaire.

TYPE DE PAIEMENT : PAIEMENT RÉCURRENT

Titulaire du compte

Nom : Prénom :
 Adresse :
 Code postal [] [] [] [] Ville :

Désignation du compte à débiter

BIC (Identification internationale de la banque) [] [] [] [] [] [] [] []
 IBAN []
 (Numéro d'identification international du compte bancaire)

Établissement teneur du compte

Nom :
 Adresse :
 Code postal [] [] [] [] Ville :

Date et signature

Organisme Créancier: Pour la Science
 170 bis, bd. du Montparnasse – 75014 Paris
 N° ICS FR92ZZZ426900
 N° de référence unique de mandat (RUM)

**4 / MERCI DE JOINDRE
IMPÉRATIVEMENT UN RIB**

Partie réservée au service abonnement. Ne rien inscrire

L'AUTEUR



HERVÉ THIS
physicochimiste,
directeur du Centre
international de
gastronomie moléculaire
AgroParisTech-Inra, à Paris

EXTRAIRE DU VIN LES MAUVAIS GOÛTS

Dans le commerce, ajouter des composés à un vin est interdit.
Mais peut-on en retrancher pour éliminer des goûts indésirables?
Des chimistes ont en tout cas montré que c'est possible.

Les produits alimentaires doivent être sains, marchands et loyaux! Du vin, c'est du vin, et cela s'obtient par la fermentation du jus de raisin. Bien sûr, il est facile de faire macérer des herbes, d'ajouter des composés odorants, de changer le goût parfois pour le mieux, mais la boisson obtenue ne doit plus être nommée vin.

Cela étant, certains vins sont sans grand intérêt. Pourquoi ne pourrait-on pas chercher à les améliorer? Tant qu'on n'en fait pas commerce, quel mal y a-t-il à réveiller un petit vin d'un soupçon de porto ou de liqueur de cassis? En cuisine, on ajoute bien des aromates ou des épices! Toutefois, si l'on sait parfaitement reproduire des breuvages qui ressemblent à du vin au point que des amateurs éclairés s'y trompent, et si les meilleurs des parfumeurs savent reproduire les bouquets des plus grands vins, la loyauté nous oblige à prévenir le consommateur: ces boissons ne sont pas des «vins».

Au début du siècle, on faisait passer du vin rouge sur du charbon pour qu'il devienne blanc. Le procédé servait aussi à redonner un goût admissible à des produits rances. Cette pratique est grossière: les molécules odorantes sont captées sans spécificité. Bentonite, copeaux de chêne, désodorisés ou non, ne sont pas plus spécifiques. Aussi Chen Liang, de l'université d'Adelaide, en Australie, et deux collègues ont-ils testé un moyen d'aller pêcher spécifiquement des composés odorants dans des liquides (*J. Agric. Food Chem.*, vol. 66, pp. 10086-10096, 2018).

Quand on a connu le trichloroanisole, qui donne le goût de bouchon aux vins, on s'est mis à rêver de procédés qui extraieraient ce composé spécifiquement, sans

Des pyrazines, parfois dues à la présence de coccinelles dans la vigne, peuvent donner un goût indésirable au vin.



nuire au reste du produit. Depuis quelques années, s'introduit la pratique de faire couler le vin bouchonné sur des feuilles de plastique transparent, notamment de polyacide lactique... Mais là encore, la spécificité chimique est faible, d'autant que le goût de bouchon n'est pas toujours dû au trichloroanisole. En outre, les plastiques dénaturent le goût des aliments.

Les «polymères à empreinte moléculaire» (MIP) semblent plus prometteurs. Lors de la synthèse de ces nouveaux matériaux, on les met en contact avec les molécules que l'on veut extraire. On crée ainsi des sites spécifiques de liaison, déjà utilisés en immunologie, en chimie analytique ou en biochimie. Mieux, on peut ajouter, toujours lors de la synthèse, des nanoparticules aimantées, de façon à obtenir des poudres que l'on verse dans des solutions, avant de les récupérer au moyen d'aimants.

Chen Liang et ses collègues ont testé la méthode pour les alkylméthoxy-pyrazines, des composés qui donnent une note herbacée aux vins et font disparaître les notes fruitées ou florales. Ces pyrazines proviennent de la vigne ou de la présence de coccinelles. Notamment, la 3-isobutyl-2-méthoxy-pyrazine donne un goût de poivron vert dès que sa concentration atteint 10 nanogrammes par litre de vin.

Avec les MIP magnétiques utilisés avant ou après la fermentation, les résultats sont bien supérieurs à ceux des méthodes précédentes. Les dégustateurs ont perçu la modification de quatre notes odorantes pour tous les traitements (poivron, vert frais, herbacé et solvant). Certains composés odorants ne sont pas modifiés par les MIP, mais la concentration des pyrazines passe au-dessous de leur seuil de perception.

Nous sommes sur la bonne voie, sans avoir encore la canne à pêche moléculaire parfaite. Reste la question de la loyauté: un vin ainsi modifié conservera-t-il le privilège de se nommer «vin»? ■



LA RECETTE

Cette boisson d'hiver est artificielle, mais les dégustateurs novices la confondent avec un vin de Noël...

- 1 Diluer quatre fois de la vodka.
- 2 Ajouter des composés phénoliques (en vente sur Internet).
- 3 Ajouter une pointe de couteau de glycérol (ou glycérine), une pincée d'acide tartrique et une pincée de sel.
- 4 Ajouter quelques grammes de sucre par litre.
- 5 Ajouter une goutte de vanille liquide et de la cannelle.