

La vérité sur le sulfite

D'après l'article du bulletin technique de Brew King, juillet 2003, par Tim Vandergrift.

Tous les kits de Brew King contiennent du sulfite, et nous recommandons de stériliser l'équipement de vinification avec une solution de sulfite. Le sulfite travaille en libérant du dioxyde de soufre libre (FSO₂), ce qui a pour effet d'inhiber la levure, la moisissure et les bactéries.

Le sulfite est également directement ajouté au vin dès la fin de la fermentation afin de prévenir l'oxydation. L'oxydation dans le vin se développe de la même façon que dans une tranche de pomme exposée à l'air – le vin brunit et développe un goût cartonné. Le sulfite se lie à l'oxygène pour prévenir le brunissement et la perte de goût.

L'utilisation du sulfite remonte à plus de 500 ans. Les Allemands l'ont popularisé durant le XVI^e siècle en n'exportant que des vins traités au sulfite. Ils ont insisté parce que les vins traités au sulfite étaient les seuls à survivre à un long voyage en mer sans tourner au vinaigre.

Quelques faits pour clarifier tout malentendus au sujet du sulfite :

- Les sulfites sont des additifs alimentaires reconnus. Leur utilisation est réglementée par les lois fédérales.
- **TOU LES VINS CONTIENNENT DU SULFITE; MÊME CEUX ÉTIQUETÉS «SANS SULFITE AJOUTÉ».** Tous les vins produisent du sulfite naturellement durant la fermentation, jusqu'à un niveau d'environ 10-PPM. Même sans l'addition de sulfite extérieur, le vin en contient, et il ne peut être enlevé.
- Le niveau de sulfite légalement autorisé est de 70-PPM FSO₂ dans un vin de table sec. La quantité de sulfite que l'on retrouve dans les kits de Brew King est 15 à 20 PPM FS)₂ à l'embouteillage.
- Presque tous les fruits et viandes séchés contiennent du sulfite. Les raisins ont jusqu'à 1250 PPM. Le bacon, le jus d'orange, les chips, le cidre, les fruits confits, la saucisse et même le sirop pour les crêpes contiennent du sulfite; et souvent en plus grande quantité que dans le vin.
- L'être humain produit son propre sulfite comme un sous-produit de l'activité métabolique.

L'allergie au sulfite n'existe pas en tant que telle. La réaction allergique est la réponse du corps face à certaines protéines. Le sulfite n'est pas une protéine, et ne peut pas causer une réaction allergique. Ce qui est couramment décrit comme un «mal de tête de sulfite» est une réaction aux bio-amines. Les bioamines sont des composés qui se forment dans le vin pour différentes raisons – la plus fréquente étant la fermentation malolactique. Comme les kits de vin n'emploient pas la méthode de fermentation malolactique, ils n'ont pas de bioamines.

Nous ne sommes pas en train de dire que les sulfites sont inoffensifs : la vapeur qui s'échappe d'une solution de sulfite a une forte odeur de soufre qui peut irriter la gorge et les yeux. Les gens aux prises avec l'emphysème ou l'asthme doivent éviter la vapeur. Cette vapeur peut avoir pour effet de contracter les bronches, aggravant ainsi tout problème de respiration.

Une note avant d'éviter le sulfite : si vous choisissez de le faire, vous devez également tout ajout de sorbate. Le sorbate peut être transformé en une autre substance appelée le hexadéniol, par la bactérie d'acide lactique. Ces bactéries sont enrayées par le sulfite, mais sans ce dernier, elles se multiplient. L'hexadéniol malheureusement sent les géraniums pourris.

En bref, sans les sulfites, vous devez faire très attention de garder tout votre équipement stérile et vous devez quand même boire votre vin rapidement, avant qu'il ne tourne, probablement en deux mois. Si vous choisissez de ne pas ajouter de sulfite, aucune compagnie ne garantira ses kits contre la détérioration du vin.

Si vous désirez plus d'information sur les sulfites et leurs effets, consultez votre médecin de famille, le service de santé local ou la clinique d'allergies de votre région.