



Capsule d'information

À l'intention des agents et fournisseurs

Le taux de sucres réducteurs maintenant disponible sur SAQ.com

Le rapport que les consommateurs entretiennent avec les produits qu'ils achètent a beaucoup évolué au fil du temps et, aujourd'hui plus que jamais, bien connaître leur histoire et leur contenu se révèle essentiel pour plusieurs. Depuis le 12 mai, une information supplémentaire permet aux clients de faire un choix encore plus éclairé; en effet, le taux de sucres est maintenant disponible dans les fiches des produits sur SAQ.com.

À propos des sucres réducteurs

Les sucres réducteurs représentent la quantité de sucre restant dans un liquide après sa fermentation alcoolique. Précisons que les sucres forment une grande famille qui regroupe plusieurs molécules. Notre laboratoire analyse les sucres dits réducteurs, qu'on retrouve dans la grande majorité des boissons alcooliques. Cette analyse est très courante dans l'industrie alimentaire et permet de quantifier les sucres simples présents.

Le vin étant un produit « vivant » qui ne cesse d'évoluer, ses caractéristiques peuvent varier d'un lot à l'autre pour un même produit. C'est pourquoi la teneur en sucres réducteurs indiquée sur chaque fiche est celle du dernier lot ayant fait l'objet d'une analyse. Conséquemment, pour un même produit, cette information sera sujette à de légères variations selon le millésime, le lot ou la cuvée.

Certains produits n'affichent pas de taux de sucre

L'analyse du taux de sucres réducteurs n'est pas effectuée systématiquement sur tous les produits que la SAQ commercialise. Par exemple, les vins des grands crus de France étant généralement des vins secs dont la production est très bien encadrée par leurs appellations respectives, l'analyse de leur taux de sucres réducteurs nous apparaît actuellement moins pertinente à des fins de contrôle de la qualité.

Taux de sucre et une question de goût

Il est à noter que la quantité réelle de sucre dans une boisson alcoolique ne correspond pas toujours à la quantité perçue lors de la dégustation. Plusieurs facteurs sont à considérer, notamment le degré d'acidité du produit. C'est bien connu, l'acidité neutralise le goût du sucre. C'est pourquoi certains taux de sucre pourront sembler ne pas refléter la [pastille de goût](#) associée à un vin. Ce n'est évidemment pas le cas puisque les pastilles servent plutôt, comme leur nom l'indique, à définir de manière générale la perception de goût en bouche.

Pour toute information supplémentaire, veuillez communiquer avec
notre **S**ervice d'**A**ssistance aux **R**elations d'**A**ffaires (SARA)
par courriel à sara@saq.qc.ca ou au 514 254-2711.