

El Defensor de Valdepeñas

SEMANARIO VINÍCOLA, AGRÍCOLA, CIENTÍFICO, LITERARIO Y DE INTERESES GENERALES

Precios de Suscripcion

3 meses.	2 Pesetas.
Provincias.	2:50 >
Extranjero, 1 año	10 >

REDACCION Y ADMINISTRACION

Escuelas, 8. VALDEPEÑAS. (Ciudad Real)

Pagos anticipados.

Condiciones de Publicacion

Anuncios y comunicados a precios convencionales. En ningún caso se devuelven los originales. La correspondencia al Administrador.

Recordamos á los Sres. Alcaldes, la petición que les tenemos hecha, de que nos remitan los datos de los daños ocasionados por la langosta en los diecisiete años que viene asolando la vejetación de esta afligida provincia; pues de hacer patente con datos fidedignos, depende que se fije la atención del Estado, y que todas las demás provincias comprendan la reclamación que hacemos, de considerar calamidad pública, los daños causados por la langosta, etc.

FERMENTACIÓN DE LOS MOSTOS.

(CONTINUACIÓN.)

Convencidos de que el azucar, el agua y el fermento, son los elementos que por la intervención del aire y una temperatura apropiada, componen ó forman el vino, necesitamos hacer un estudio de ellos en cada clase de uvas que destinamos á vinos para poder con acierto dirigir la fermentación que ha de cambiar estos productos en otros distintos.

La materia azucarosa que encontramos en la uva combinada con el agua, el fermento, etc., pasa del estado de azucar al de alcohol por medio de la fermentación; y cuando este cambio se opera bien, entonces damos el nombre de vino á la nueva producción. Se comprenderá que si la uva contiene mucha azucar, el vino tendrá mucho alcohol si ésta pasa toda á ese nuevo producto, y por el contrario; pero como quiera que el alcohol influye en gran manera en la calidad del vino, de aquí la necesidad de averiguar en qué proporciones se encuentra con relación anterior á los demás elementos para poder dirigir la fermentación en esta ó la otra clase de vinos; pues sabido es que un vino de pasto no requiere la fuerza alcohólica que un vino de postre, y que éste llegará á ser tanto mejor cuanto más azucar contenga la uva con que hemos de fabricarlo.

El agua se halla en el sentido contrario sustancia, y su intervención en el vino, no es sino un medium para disolver el azucar y auxiliar al fermento para que se desarrolle y convierta aquella en ácido carbónico y alcohol, vi-

niendo por su abundancia á templar los ardores de éste, y hacer posible é higiénica la bebida que resulta de estas transformaciones.

El fermento es un principio desorganizador que al contacto del aire, desnivelando el equilibrio que existe en el fruto, y ya como producto descompuesto, ejerce una influencia sobre el azucar, como el aire sobre él; y de esta lucha en que se gasta y muere el fermento y el azucar se descompone, resulta el producto alcohol de que el agua se apodera por la gran afinidad que tiene, convirtiéndose en vino. La lucha que traen el azucar y el fermento, se explica perfectamente. El aire ataca á la albúmina que contiene la uva hasta saturarla de oxígeno, se oxida, y desea de combinarse con el carbono que contiene la azucar, efectúa una combustión que se deja conocer, por el mucho calor que se nota en el líquido, cuando es atacada la azucar por el fermento, calor que es apagado por el agua cuando ésta entra en cantidad suficiente para ello, pues de lo contrario, la combustión se efectúa en un grado de calor excesivo y hace que el alcohol pase á ser ácido acético, explicándose así que los mostos muy cargados de azucar produzcan un vino agridulce; y por el contrario, cuando se halla en armonía el agua con las demás sustancias, resulta el producto vino, desalojando el ácido carbónico y precipitándose al fondo el fermento ya muerto, época en la que el vino puede decirse que está hecho.

Sucede con frecuencia que el azucar ó el fermento se hallan en proporciones impropias para la vinificación; y como quiera que si no existe la armonía entre ellas, los vinos pueden quedar dulces ó pasar á agrios; de aquí la necesidad de estudiar las partes componentes del mosto, y de estar á la expectativa de las fermentaciones para cortar estos inconvenientes, ya matando el fermento que sobra y que ha de convertir el vino en vinagre, ya auxiliándole para que pueda descomponer el sobrante de azucar; para todo lo que tiene medios el vinicultor, empleando el alcohol para la destrucción del fer-

mento, cuando éste sobre, ó una baja temperatura por medio del agua fría, cuando agite demasiado; y por el contrario, auxiliándole con agua templada, disuelto en ella, el fermento de vino que puede recogerse, con cuyo auxilio el azucar disminuirá por la adición del agua templada; y el fermento aumentará según la dosis que se le adicione, resultando la lucha igual ó armonía entre la azucar, agua y fermento que han de componer el vino.

El calor no es extraño á la fermentación, si no que por el contrario, es agente necesario como el aire. Su influencia se deja sentir bien, á pesar de los vinicultores; pero sin que éstos estudien mucho la manera de ejercer esta influencia. Ellos abandonan sus bodegas al tiempo que hace en la época de la fermentación, sin tener en cuenta que esta exige un grado de calor moderado y continuo, y la temperatura cambia repentinamente con diferencias termométricas de seis y ocho grados, cosa que viene á perjudicar á los vinos de una manera lamentable, resultando en muchos casos por este descuido que la fermentación se paraliza ó se eleva demasiado, y el vino, ó queda flojo ó se marcha al agrio.

El aire, como el calor, ejerce en la fermentación una influencia poderosa, si bien en este periodo no se le puede dar tanta participación como en el estado de mosto por que el robaría el calor de la fermentación, y no llegaría á efectuarse ésta tan por completo como se desea. Por lo demás él podría producir efectos salicíferos si era bien suministrado y perjudicialísimos, dejándole en libertad, por que oxidando nuevamente el fermento adquiere sus primeras cualidades, y no atacando al azucar por que no la hay, ataca al alcohol y lo hace pasar á la fermentación acética; siendo esto la causa de ese anatemá que lanzan todos los vinicultores contra el aire sin tener en cuenta que el mayor enemigo que la fermentación tiene, es la ignorancia de quien la dirige; pues un mosto de regulares condiciones, nunca debe producir vino agrio, y esto es muy general que suceda por la exposición del vino ya hecho