

El Defensor de Valdepeñas

SEMANARIO VINICOLA, AGRICOLA, CIENTIFICO, LITERARIO Y DE INTERESES GENERALES

Precios de Suscripcion

meses.	2	Pesetas.
Provincias.	2	>
Extranjero, 1 año	10	>

REDACCION Y ADMINISTRACION

Escuelas, S. VALDEPEÑAS. (Ciudad Real)

Pagos anticipados.

Condiciones de Publicacion

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

DIVERSOS PRODUCTOS

QUE PUEDEN EXTRAERSE DE LA UVA Y EL VINO.

La uva, no solamente produce los vinos y el alcohol, sino que las industrias sacan un gran producto de los restos de esta sustancia, que por desgracia, en una gran parte de las comarcas vinícolas de España no se hace caso de ello, siendo tributarios de estas por el descuido ó falta de conocimientos químicos que reinan en los pueblos productores.

El aceite, el cremor, las cenizas graveladas, el ácido tártrico y otros productos, pueden ser explotados con ventaja sin más que dedicarse á recoger las primeras materias y que son los restos de los orujos extrujados y las heces del vino, y al efecto y para lo que haya lugar, vamos á hacer una ligera reseña de estos artículos.

ACEITE.

Las granillas de la uva contienen una cantidad considerable de aceite; el cual, si bien no es comestible, sirve para la jabonería, perfumería y otras industrias como lampistería, etc. Su extracción es fácil, y basta recoger la granilla tan pronto como sean extrujados los orujos y ponerla á secar al sol, lo cual se consigue pronto porque contiene poca humedad. Seca ya, se muele como el trigo, y una vez convertida en harina, se cocerá ligeramente en grandes calderas, formando una papilla espesa, la que se colocará en sacos de lana de tegido claro y se llevarán á la prensa, siendo el sistema para todas las demás operaciones el que se emplea en la extracción del aceite de oliva. La cantidad de aceite que la granilla de uva puede proporcionar al viticultor, según datos prácticos, son las siguientes:

Uvas	1,000 arrobas.
Granilla	80 id.
Aceite	14 id.

La proporción se halla en el 12 por 100 de la granilla con respecto á la uva y de aquella al aceite en la de un 20 por 100 próximamente.

En Módena, según los datos de nuestro amigo el Sr. Rigueti, el producto es

mayor. Este nos ha dicho que un cosechero que obtiene cinco ó seis mil arrobas de vino recoge de la granilla de 100 á 110 arrobas de aceite, y esto después de haber fermentado la granilla con el vino. El sistema que emplea es el siguiente. Principia por separar la granilla de los vinos en cuanto la fermentación ha concluido y seca que ella está, es molida en piedra fina como la harina de linaza; lo cual verificado se cierne como esta y las granzas vuelven á la piedra. La harina del grano de la uva, se guarda en un lugar poco aireado y se principia la extracción del aceite cuando se ha molido toda.

La manera de extraer el aceite se efectuará formando una pasta trabada y cociéndola esta hasta que no se corra si se colocase en un plano. Para ello se le echará una sexta parte de su peso de agua y después á un fuego fuerte se tendrá hasta que se haya calentado bien, pero que no hierva, moviéndolo con frecuencia para que no se pegue. La masa cocida se pone en trapos de lana cuadrados, cuyos picos se doblan hacia el centro, cuidando de que la masa quede igualmente estendida, repitiendo la operación hasta formar un pie tan elevado como permita la prensa, siguiendo todas las demás operaciones como se hace con la aceituna. Prensada la masa lo mejor posible, se deshará el pié y repetirá la operación, teniendo cuidado de deshacer bien la pasta la cual volverá á la prensa adicionándole gran cantidad de agua hirviendo, con el fin de sacar el aceite que contiene todavía. No obstante el procedimiento descrito y que tan buenos resultados dá en Italia, nosotros aconsejamos que se extraiga el aceite de la granilla no fermentada en todos los casos que sea posible; pues el aceite es considerablemente mejor cuando no ha fermentado la granilla y mucho más si se extrae en los primeros momentos de haber hecho la harina, la que debe ser todo lo fina posible.

La pasta producto de la granilla y mezclada con un poco de sal es un

pasto agradable para los bueyes, cabras y ovejas, pudiendo emplearse como combustible sino se le pudiese dar ese aprovechamiento.

CENIZAS GRAVELADAS.

Las cenizas graveladas que se conocen en el comercio con el nombre de potasa, proviene de las heces del vino quemadas. La operación se efectúa fácilmente y el vinicultor puede obtener una utilidad con que hoy no cuenta sin más que pensar las heces del vino que fabrica y vender la pasta que dejan, recogiendo á la vez el vino que resulta de dicha operación. Esto, si no quiere quemarlas por sí, cuya operación consiste en lo siguiente; Se principia por construir un suelo muy liso, bien sea de ladrillos ó de piedra, haciéndole una pared de ladrillos sueltos para que pueda penetrar algún aire. Se coloca leña debajo y encima de los 15 ó 20 panes secos que se trata de convertir en cenizas; se le prende fuego, y una vez ardiendo, se va alimentando este depósito hasta que se concluya con todos los panes. Si el hornito se llena, se va recreciendo con ladrillos, según las necesidades. La combustión no debe ser ni lenta ni activa, sino moderada: con lo que producirá la pasta, la sexta parte de su peso de cenizas graveladas de buena calidad y esta la mitad de potasa.

La potasa se emplea para la fabricación de pólvoras, para los cromatos de potasa usados en las tintorerías para los pintores, para fabricar el alumbre artificial, para lejías, abonos y hasta para medicina.

CREMOR.

El tártaro después de haber contribuido á la vinificación, desorganizando los principios del mosto y creando nuevos productos, se adhiere á las paredes de las vasijas formando una corteza más ó menos gruesa y cruzada de cristales según los vinos son más ó menos abundantes en él. Su composición es de potasa y ácido tártrico en gran cantidad, tartrato de cal, materia extractiva y una tierra insoluble, sustancias que la industria clasifica para