

vo del vino. Existe posteriormente una tercera precipitación; pero esta vez de una sal neutra —Tartrato de cal— la cual es muy lenta.

Existen además un grupo de bacterias que son capaces de atacar al ácido Tartárico produciendo ácido Láctico y dan lugar a la enfermedad de la "Vuelta".

Está autorizada su utilización en vendimias, y es necesario usarle siempre que la acidez del mosto sea baja. Si se utiliza sin moderación da dureza al vino, por eso en los vinos finos es preciso usarlo con tiento, ya sean blancos o tintos. No obstante, para que haya una buena fermentación, el mosto debe tener un mínimo de 5 a 5,50 g/l. en la cual el tartárico será la mayor parte.

La sal ácida del ácido tartárico (Bitartrato de Potasa) debe ser estabilizada en los embotellados para tener la garantía y evitar las precipitaciones de este carácter; ésto se consigue mediante un tratamiento por frío a una temperatura igual a la mitad del grado alcohólico menos uno, pero bajo cero. Con ello se elimina también la materia colorante en estado coloidal que precipita en forma algodonosa; pero mientras que el vino así tratado queda prácticamente inmune a una posterior precipitación de bitartratos, no ocurre igual con la materia colorante, pues el proceso de precipitación aunque muy disimulado continúa, pudiendo utilizarse como estabilizador la goma arábiga.

¿Quiere tener seguro de cualquier riesgo su dinero? La Caja Postal de Ahorros se lo custodia con la garantía del Estado. (*Correos informa*).

DOMINGO CAMPILLO

AGENTE COMERCIAL

VINOS, ALCOHOLES
Y DERIVADOS

APARTADO 56 - TELEF. 19

SOCUELLAMOS - LA MANCHA

Si en el Bar, en lugar de otra bebida pides VINO, ayudas a resolver tu propio problema.