

DE LA FILTRACION

Por Vicente Cortés NAVARRO

denos; es decir, buscando modificar el estado eléctrico de los coloides y provocar acciones de arrastre.

Los materiales filtrantes pueden clasificarse en tamizantes y adsorbentes, ateniéndonos a las formas fundamentales de filtración antes expuestas.

El amianto es prototipo de material tamizante. Químicamente inerte el vino, se presenta en forma de fibras muy delgadas, de 20 milímicras de espesor, es decir, 2 cienmilésimas de milímetro. Sus fibras, al entrecruzarse y superponerse, forman poros tan diminutos como se quiera, que pueden llegar a ser más pequeños que las levaduras y las bacterias, a las cuales retienen.

La tierra de diatomeas, "Kieselgühr" o tierras de infusorios, es un material tamizante poroso: 1 gramo ofrece unos 25 m² de superficie, por lo que posee también propiedades adsorbentes en pequeña escala. En el vino adquiere carga eléctrica negativa, por lo que retiene electrostáticamente coloides cargados positivamente, tales como la dextrana y las gomas. Hoy se emplea en aluvionaje continuo. Para formar la precapa o pared filtrante se emplean unos 500 gramos de una mezcla de diatomeas y fibra de amianto por m², cuyo precio oscila entre 26 y 30 pesetas kilo, factor económico a considerar en la elección del filtro. Durante la filtración se emplea de 1/2 a 1 gramo de diatomeas por litro, cifra orientativa adaptable a las características particulares de cada vino.

La Perlita, roca de estructura volcánica, es otro material tamizante. Mi experiencia y mi información son todavía insuficientes para aventurar un criterio claro sobre el mismo, que nos llega precedido de buenos auspicios.

De entre los materiales adsorbentes para la filtración de vinos, la celulosa puede considerarse como prototipo. Se encuentra en los vegetales, con óptima pureza en el algodón. Al estado puro presenta aspecto demasa blanca con reflejos sedosos, de estructura fibrosa. Actual-

mente se emplea asociada al amianto, según dijimos al hablar de éste. Antiguamente se empleaba en forma de pasta, que recibía un tratamiento previo para eliminar su gusto a papel.

Las placas o cartones filtrantes son un material elaborado con amianto y celulosa, en el que a la acción tamizante del primero se superpone la acción adsorbente de la segunda. El uno da consistencia a la otra, protege su superficie adsorbente y prolonga su duración. Dada la escasa resistencia mecánica de estos cartones, la presión de filtración debe ser pequeña, no excediendo de 3 kilos por cm². De la proporción de amianto depende el tamaño de los poros, que puede llegar a ser inferior al de las bacterias, en cuyo caso se produce la filtración denominada "esterilizante", técnica que, aplicada al embotellado, requiere un dispositivo en instalaciones complementarias y una preparación científica inasequible por ahora a la industria enológica media española.

Como consecuencia de las ideas que acabamos de exponer tan brevemente, se deduce el criterio electivo de los sistemas de filtración:

—Para vinos nuevos, turbios o en tratamiento, conviene la filtración tamizante, vulgarmente denominada "desbastadora".

—Para vinos ya claros que se desea abrigar, conviene la filtración más o menos cerrada por placas o cartones, vulgarmente denominada "abrigadora".

Por último, me permito recomendar una vigilancia periódica rigurosa del producto filtrado. La periodicidad se logra fácilmente mediante un sencillo avisador eléctrico; y el rigor, buscando una luz adecuada que, basándose en el efecto Tyndall, facilite la correcta observación del vino con luz indirecta sobre fondo oscuro. La filtración será ortodoxa cuando el vino filtrado aparezca "ópticamente vacío".