

... para una ... ración de vinos

bles principios de fermentación.

Llene las tinajas solamente hasta las dos terceras partes de su capacidad, para evitar que durante la fermentación se derrame el mosto.

Una vez el mosto en las tinajas hay que determinar su grado de "dulce" y su acidez total, operaciones que son indispensables para empezar a trabajar con él.

Los vinos normales de esta zona son los obtenidos de mostos de 11 a 13 grados Baumé y una acidez total de 3 ó 4 gramos por litro de sulfúrico.

Si el mosto no reúne estas condiciones es totalmente necesario corregirlo adecuadamente antes de empezar la fermentación.

LA FERMENTACION: CONTROL Y CUIDADOS.— Tan pronto caiga el mosto en la tinaja, sin esperar a que esté llena, hay que hacer el sulfitado, que consiste en añadir anhídrido sulfuroso en cantidad suficiente para retardar el comienzo de la fermentación y seleccionar las levaduras más convenientes.

Al empezar la vendimia y con fruto sano la dosis más frecuente para este sulfitado es de 10 gramos de anhídrido sulfuroso por hectólitro de mosto. También puede utilizarse el metabisulfito de potasa a razón de 20 gramos por hectólitro.

Esta dosis de 10 gramos de sulfuroso por hectólitro se puede elevar hasta 30 gramos según el estado del fruto y el período de vendimia, correspondiente esta última cifra para el fruto que llegue en gran estado de pudri-

ción.

Una vez realizado el sulfitado, la fermentación comenzará a las 24 o 48 horas.

Vaya rellenando las tinajas poco a poco según vayan fermentando, hasta llenarlas.

Durante la fermentación vigile con cuidado la temperatura del mosto.

Es indispensable evitar que suba de los 30 grados, pues se producirían pérdidas de alcohol por evaporación y pueden aparecer microbios patógenos.

Asimismo hay que evitar descensos bruscos de la temperatura, que paralizarían la fermentación, especialmente al final de ella, cuando le quedan alrededor de 2 grados de azúcar cuya paralización en este caso es difícil de volverla a arrancar, quedando el vino dulce.

Para este control de la temperatura juega un papel importantísimo la correcta aireación de la bodega, con una lógica utilización de las puertas y ventanas según la temperatura del exterior. En resumen, cerrar por la noche y abrir por el día.

Y esto es todo, amigo. Como ve, sencillo y fácil. Lo más importante quizás, sea la voluntad de querer hacer las cosas bien.

Tenga presente durante la campaña estas ideas que le hemos recordado y verá transcurrir una elaboración sin problemas.

Que así sea.

Angel Prieto Muñoz, Agente de Extensión Agraria.