

LA ENCICLOPEDIA

REVISTA SEMANAL

DE CONOCIMIENTOS UTILES, CIENCIAS, ARTES, LITERATURA,
MODAS, PROFESIONES, PASATIEMPOS Y GUIA DE MURCIA.

Año I.

Lunes 13 de Agosto de 1888.

Núm. 2.

SUMARIO.—Enología, nuevos procedimientos de vinificación.—El agua en las habitaciones.—Globos y cometas.—Barniz para convertir en impermeables al agua y gas, los tejidos de lino, algodón y seda.—Últimos estudios sobre el planeta Marte.—SECCIÓN LITERARIA:—Un génio anónimo.—Balada finlandesa.—La vida del hombre.—En la tumba del niño Angel Mirete.—El saúce y el ciprés.—PASATIEMPOS:—Charada.—Anagrama.—Salto de caballo.—Soluciones.—GUIA DE MURCIA:—Abogados.—Procuradores.

Enología

NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE VINIFICACIÓN.

Adoptando las conclusiones del informe de Monsieur Marty sobre el enyesado de los vinos, dice «El Journal Commercial et maritime» de Cette, que la Academia de Medicina ha condenado en principio este procedimiento de vinificación, aceptando solo el enyesado moderadamente como una necesidad transitoria. Pero al mismo tiempo manifestaba la esperanza de ver bien pronto nuevas prácticas mas inofensivas y mas racionales, sustituyendo el empleo del yeso. En un informe leído en la Academia en la sesión del 17 del pasado Julio, Monsieur Armand Gauthier estudia alguno de estos procedimientos. Dos métodos le parecen dignos de la aprobación de la Academia: el fosfatado y el tratamiento por el ácido tártrico y la creta.

El fosfatado, propuesto por Mr. Huguonencq, consiste en la adición de fosfato de cal á los mostos de uva en fermentación; en el tratamiento segundo, es el tartrato de cal el que es utilizado para la vinificación. Según

Mr. Gauthier estos dos procedimientos no presentan ningún inconveniente sensible bajo el punto de vista de la higiene. Tienen la gran ventaja de aumentar la riqueza alcohólica de los vinos, activando la vida de las levaduras vínicas, y al mismo tiempo se oponen al desarrollo de los organismos de que resultan los alcoholes secundarios, dichos superiores, es decir, los productos mas dañosos de los alcoholes de vino. Los dos métodos aumentan también la cantidad de sustancias colorantes disueltas, aunque en una proporción menor que el enyesado.

El fosfatado introduce además en el vino, bajo el estado de fosfato de potasa y de cal, 1 gramo 50 de sales útiles á la reconstitución de los tejidos, sales que nos suministran todos los dias la carne y el pan. En cuanto al tratamiento por el ácido tártrico y la creta no modifica sensiblemente la composición del vino, abstracción hecha del aumento de alcohol y materias colorantes.

Produciendo una fermentación rápida, concluye Mr. Gauthier, aumentando la acidez y el alcohol de los vinos, estos dos métodos parece que aciertan á preservar los vinos de toda adulteración ulterior. Pero, bajo ese punto de vista, á la experiencia toca pronunciar la última sentencia, la Academia debe limitarse á juzgar estas dos prácticas de vinificación, colocán-

