

brados á beber vino puro y además por las cantidades de alcohol que suministra la destilación.

*Reconocimiento del azúcar añadido*

Las materias azucaradas añadidas á los vinos con la intencion de mejorar sus cualidades ó falsificarlos, como el azúcar, el metote etc., se reconocen evaporando al vapor el vino, hasta la consistencia de un extracto que se trata con alcohol de 37 ó 38 grados en frío; evaporando el licor alcohólico, suministra la materia sacarina. La presencia de esta materia en el vino es un indicio casi siempre cierto de su falsificación.

Los vinos de pasas contienen un exceso de azúcar, de cenizas y de extracto, así es que, por lo general, se les añade alcohol. El sabor permite reconocerlos fácilmente, aún formando parte de mezclas.

El vino verdadero contiene siempre bitartrato potásico ó sea cremor en disolución, circunstancia que no existe en el vino artificial. Haciendo pues concentrar el vino verdadero hasta la consistencia de jarabe deja depositar por el enfriamiento pequeños cristales de tártaro, los cuales se recojen después de bien lavados en agua fría. Las aguas de loción reunidas á las aguas madres y vueltas á concentrar un poco más que antes, depositan nuevos cristales de tártaro que también se han de lavar; de suerte que repitiendo estas operaciones hasta tercera vez, se tiene recogido todo el tártaro que había en el vino verdadero, induce á sacar consecuencias sobre la sofisticación del vino sujetado al análisis.

Los vinos agrios son buscados á veces por la disminución de su valor. Los sofisticadores corrigen su acidez, saturando el ácido acético ó sea vinagre que