

de observar si se le forma un collar de espuma; á observar si el liquido es caliente, cual es su color, y si es azucarado.

El principio generalmente reconocido es que el mosto debe permanecer en el cubo menos tiempo cuando la masa es muy voluminosa, la temperatura es la mas elevada y se trata de obtener un vino mas grato y perfumado; por el contrario la fermentacion deberá prolongarse si el principio azucarado es abundante, el mosto espeso y la temperatura algo baja. Si se lleva por objeto el obtener vino para la destilacion, débese sacrificar toda consideracion y aspirar unicamente á la formacion del alcohol, lo que se obtiene difiriendo la fermentacion. Asi mismo los vinos toman un color mas oscuro continuando por mas tiempo la fermentacion.

Estos son los principios mas acreditados: los cosecheros inteligentes los modificarán en la práctica combinando las especies de uvas con las calidades de los terrenos.

Nos permitiremos añadir á estos datos generales algunas observaciones. La fermentacion es mas activa en los primeros periodos que hacia su fin, y cesa cuando el mosto marca medio grado en el areómetro y algunas veces cero. Entonces es cuando importa extraer el vino que ya nada puede ganar permaneciendo en el cubo. La fermentacion que mas tarde se observa procede del principio espirituoso que se forma y del gas ácido carbónico que se desprende de los toneles, y asi es que importa no cerrar estos desde luego cuando están llenos.

Acontece que el vino ya dulce cuando se saca del cubo conserva una marcada dulzura en los toneles, y que por esto no puede convenientemente venderse. Existe un medio muy sencillo para remediar tal inconveniente; basta practicar un agujero en la parte superior y dejar salir una vez al dia, durante un ratito tan solo al gas, y continuar esta operacion hasta que no se oye el soplo que ocasiona. Se cierra el tal agujerito y el tonel, y pasados unos dias habrá desaparecido la dulzura que se habrá transformado en una mayor fuerza del vino.

Réstanos observar que antes de extraer el vino del lagar es indispensable no descuidar la separacion de la superficie de la brisa y extraerla hasta el punto en que ya no se observa la presencia del principio ácido. Esta ope-