CONSERVACION DE LOS VINOS

La conservación y perfeccionamiento de los vinos exigen los más grandes cuidados. Se trata, en efecto, de favorecer en este líquido muy completo las reacciones sucesivas que desarrollan el aroma y de evitar mil alteraciones espontáneas á las cuales está sujeto.

El vino reacciona, tanto si se halla en toneles como cuando está embotellado. El aroma no se desarrolla en general, más que muy lentamente, verificándola cuando se deja en los toneles expuestos al sol como se hace en Sitjes (Cataluña), por espacio de dos ó tres años y luego estando embotellado.

La primera condición que se ha de llevar para la buena conservación de los vinos, es el de disponer de una cueva bastante profunda para que la temperatura no sufra grandes variaciones.

Los trasiegos practicados á menudo, especialmente después de grandes descensos de calor que favorecen la deposición de las materias orgánicas en suspensión, cuyas reacciones son indispensables para la buena marcha de la vinificación, y luego, debe seguir el embotellamiento. Estas operaciones se han de conducir de manera que los fermentos, motores ordinarios de las enfermedades de los vinos, se vayan eliminando ó destruyendo tan completamente como sea posible.

Se consigue este resultado mediante los procedimientos que vamos á exponer á continuación.

Tratamiento por el gas sulfuroso ó mutismo.

Esta operación tiene por objeto impregnar el vino de gas ácido sulfuroso obtenido por la combustión de una mecha azufrada. Estas mechas se preparan con