

Sección tercera.



MISCELANEA CIENTÍFICA



¿QUE ES EL VINO?



PROCEDIMIENTO

PARA RECONOCER LOS VINOS FUCHINADOS

El procedimiento que vamos á indicar no ofrece el inconveniente de necesitarse ningún conocimiento especial de química, el cual es debido al doctor Puerta, catedrático de la Universidad Central, y es de una sencillez verdaderamente notable, y da lugar á transformaciones tan marcadas y características, que pueden apreciarse con exáctitud hasta por las personas menos instruídas, en observar el efecto del reactivo. Tiene la ventaja sobre muchos de no necesitar para el experimento, sino una cantidad insignificante de vino (como es el de media copa), se ve enseguida el resultado, y el reactivo es tan sencillo que no hay localidad en donde no se encuentre en abundancia, y es el siguiente: En la cal está basado el procedimiento; en la propiedad que tiene el agua de cal de apoderarse de la materia colorante de los vinos naturales, al paso, que no ejerce acción alguna, en la fuchina, ni en los demás colores extraídos de la ulla.

Necesitamos, pues, para hacer la prueba, de media copa de vino sospechoso y una cantidad próximamen-