

Sección tercera.

MISCELANEA CIENTÍFICA



VINAGRE



(Conclusión)

FABRICACIÓN DEL VINAGRE DE VINO SEGÚN EL MÉTODO ORLANDÉS

1.° Se colocan en lugar á propósito toneles con un agujero de 4 á 5 centímetros de diámetro, en vez de compuerta.

2.° Se llenan de buen vinagre hasta la mitad, añadiendo 10 litros de vino en cada uno de ellos.

3.° Ocho días después se echan otros 10 litros, y así sucesivamente cada ocho días, hasta que el tonel esté lleno.

Si la operación se verifica en verano, durante los grandes calores, estos 10 litros se echarán cada 4 ó 5 días.

4.° Cuando el vino está completamente acetificado se trasiega la mitad del líquido y vuelve á empezarse la operación.

Se vé que este método es sencillo y poco dispendioso. Pero tiene el inconveniente de ser lento, mayormente cuando no se calienta el lugar, si la temperatura es fría.

Los vinagres demasiado débiles, destinados á la venta; se mejoran con el ácido acético, ó con otros muy alcohólicos y fuertes.