

ALTERACIÓN DEL VINAGRE

El vinagre fuerte es de más fácil conservación que el débil; éste se enturbia, y en este caso sufre una cierta alteración de la cual resulta formarse una sustancia particular no azoada á espensas de los principios del vinagre y del ácido acético, de suerte que cada día va perdiendo el vinagre de su acidez; esta sustancia á veces llega á tomar una consistencia y un aspecto gelatinoso. Cuando hace mucho tiempo que el vinagre á sido alterado, es ya inútil probar su purificación; pero si es el principio, se puede todavía aprovechar.

Sofisticaciones del vinagre son: el ácido sulfúrico, el ácido nítrico, el ácido clorhídrico y el ácido tartárico. Para reconocer el ácido sulfúrico se sigue el siguiente procedimiento. Se evapora hasta sequedad cierta cantidad de vinagre sospechoso, si no contiene ácido sulfúrico producen vapores que no tienen nada de desagradable y deja un extracto de color pardo, si por el contrario contiene ácido sulfúrico el extracto se quema por los bordes y se presenta con un color negro, la evaporación hasta el fin se verifica con desprendimiento de vapores blancos muy densos y sofocantes que excitan la tos.

Cuando se sospecha que el vinagre contiene ácido sulfúrico, se trata el líquido por el cloruro de bario, si se forma un precipitado blanco insoluble en el agua y en el ácido nítrico, esto nos comprueba la existencia del ácido sulfúrico en el vinagre examinado.

Los sofisticadores emplean también el ácido clorhídrico para acedificar el vinagre. Su hallazgo es fácil. Destílese un poco de vinagre ya clarificado y trátase