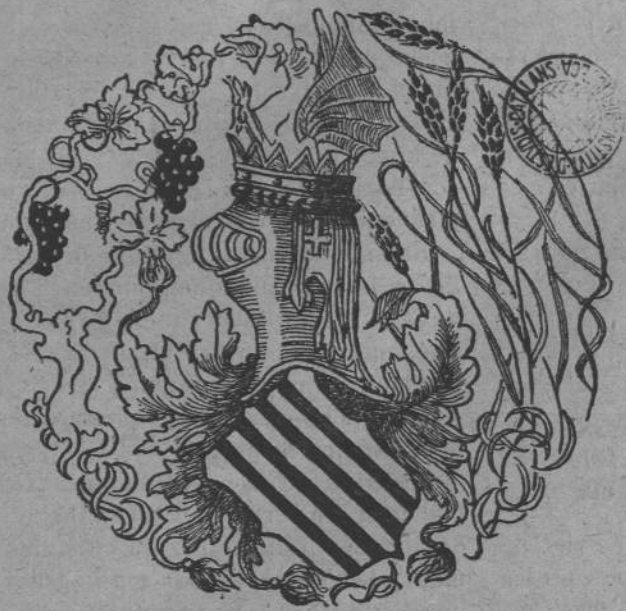




CATALUNYA AGRICOLA.

REDACCIÓ Y ADMINISTRACIÓ:
Carrer de l'Argenteria, 74, 76 y 78, pral.
BARCELONA

PERIÓDIC MENSUAL D'AGRICULTURA
DIRIGIT PER
EN JOAN BULBENA Y ESTRANY,
Enginyer Agrònom, Professor a la Càtedra Agrícola «Pere-Grau» dels Estudis Universitaris Catalans

Aquest periòdic s'envia de
franch a totes les persones que
enviïn llur adreça a la Admi-
nistració.

VINIFICACIÓ DE VREMES AVERIADES

Classe de vi que convé elaborar ab dits rahims.—En la època de la recolecció els grans del rahims contenen sobre sa pel·lícula gran nombre de microorganismes, uns útils (llevadures) perquè, obrant després sobre 'l most, son la causa de la fermentació alcohòlica, y altres perjudicials (micodermes, floridures, etc.), que originan maluries y defectes en els vins. Està demostrat que, quan el rahim es sà, predominan els primers, y, que quan està averiat, son en major quantitat els últims. Convé, donchs, en aquest cas, que en la elaboració intervingan lo menys possible dits sers vius poch favorables, a quin fi deu procurar-se no facilitar sa incorporació al such



LA VREMA

ó most; aixó se consegueix eliminant la brisa immediatament de trepitjar los rahims, no debent obtindrers, per lo tant, vins negres ó

seguir.—Ademés de les ordinaries seguides en la comarca, tractant-se de vinificar rahims averiats, deuen seguirse altres pràctiques que recomana la moderna Enologia y que han donat magnífichs resultats en experiències efectuades en anys anteriors per aquest establiment. Dites pràctiques son: defecació del most, correcció de la seva acidesa, adició de llevadures y limitació de la temperatura de fermentació. Sos cuidados de conservació deuen ser ademés esmerats.

Defecació del most.—Una vegada obtingut el most, convé, avans de que fermenti, purificar-lo en lo possible, separant gran nombre de substancies sòlides que están en suspensió y que, lluny d'afavorir la bona qualitat del vi, son tant més abundants y perjudicials, quan menys sà està el rahim; aquestes substancies s'eliminan retrassant, mitjantçant el gas sulfurós, el treball de la llevadura durant 24 ó 36 hores, es a dir, durant el temps suficient pera que dites substancies, en virtut de sa propia densitat y al amparo de la inactivitat dels gèrmens vius continguts en el most, se reunixin en les parts baixes y altes del envàs: deu trasbalsarse després lo líquit net al depòsit ahont ha de realitzar-se la fermentació.

Pera suministrar al most el gas sulfurós indispensable pera retrassar per el temps dit la fermentació tumultuosa, es precis cremar

grams per hectolitre, disolguentlo previament en aygua ó most y procurant una vigorosa barreja.

Convé adquirir el metabisulfit potàssich en cristalls, procedent de fàbrica de confiança y preparat de poch.

Pot donarse 'l cas de que, per efecte de ser alta la temperatura ó per una vitalitat anormal de la llevadura, atribuiblle a diverses causes, les dosis de sofre ó de metabisulfit indicades fossin insuficients y s'iniciés la fermentació avans d'haver efectuat el trasbals; deu en aquest cas ferse una nova adició de 10 grams de metabisulfit.

Correcció de la acidesa dels mostos.

—En moltes comarques, y entre elles el Panadés el rahim resulta pobre en acidesa, essent precis reforçar aquèsta per medi de la adició dels àcids tártrich ó citrích. Se consegueix ab aixó que treballi ab preferència la llevadura alcohòlica, que resisteix be a una acidesa elevada, morint ó quedant paralitzats els altres microorganismes que l'acompanyan, gèrmens de futures maluries, els quals sols poden prosperar en medis poch àcids.

L'acidesa més apropiada pera una bona fermentació en nostres climes, es la de 5 a 6'5 grams per litre, midada en àcid sulfúrich, que equival aproximadament a quantitats expressades en àcid tártrich de 7'5 a 10 grams també per litre.

La determinació de l'acidesa dels mostos pot ferse de diferents modos: pera 'ls viticultors que no estigan versats en el maneig de material de laboratori, pot recomenarse l'acidímetre Salleron, quin empleyo es sen

cillíssim. Consta d'un líquit acidimètrich de preparació especial y unes tiretes de paper de tornassol. Pera operar s'ompla de most tota la

cabuda senyalada per aquest objecte en el tubo, s'introdueix un tros de paper de tornassol, que 's torna

rà vermell, si ja no ho es, y se tira 'l líquit acidimètrich en fraccions successives, remenant cada vegada fins que 'l paper de tornassol cambi de color, passant al blau no molt marcat; llegeixis allavors la divisió fins que alcança la barreja de líquits continguda en el tubo, y si, per exemple, es de 6 aquesta divisió, voldrà dir aquesta xifra que 'l most ensajat te d'acidesa tártrica 6 grams per litre. Si 's tractés de mostos blanchs, pot empleyarse, en compte del paper, de tornassol, unes gotes d'una solució alcohòlica de fenol-ftaleína, y 's coneix el terme de la operació per la presència, després

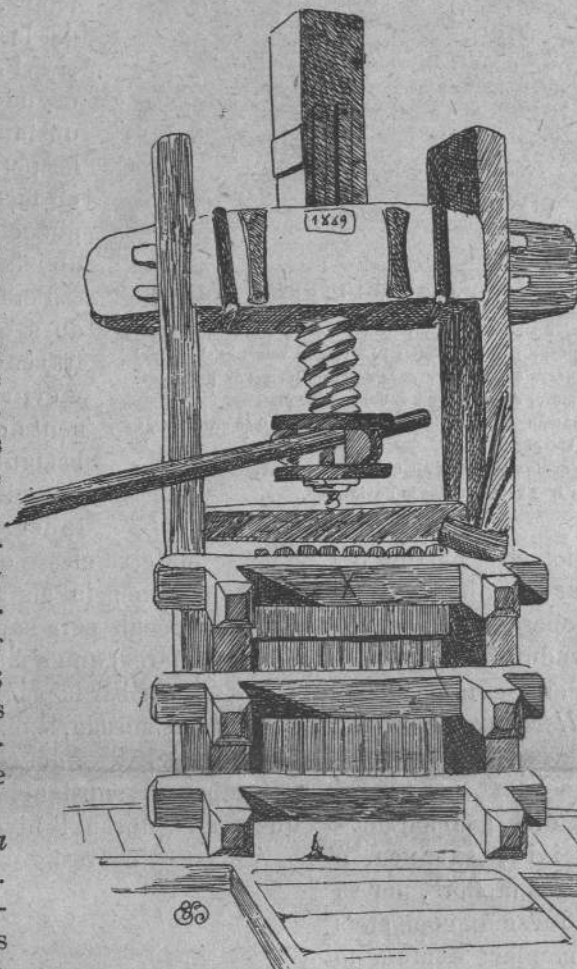
de remenar el tubo, d'un color rosat permanent.

Fet l'ensaig, si resulta l'acidesa baixa, pera elevarla fins el grau indicat, s'hi afegeix l'àcid tártrich que correspon a la diferencia entre la riquesa que 's desitja y la que s'ha trovat, més la quarta part d'aquesta diferencia, pera compensar les perdues que s'originan per precipitació al estat de bitartrat; si, per exemple, l'ensaig ha acusat 6 grams d'acidesa tártrica per litre y volem remontar el most fins a 8, afegirem 2'50 grams per litre, ó siga 250 grams per hectolitre. Si s'empleya l'àcid citrích, no es necessari fer l'adició d'aquesta quarta part, perquè no hi ha en aquet cas perdues d'importancia, aprofitantse quasi íntegrament la quantitat que s'hi afegeix.

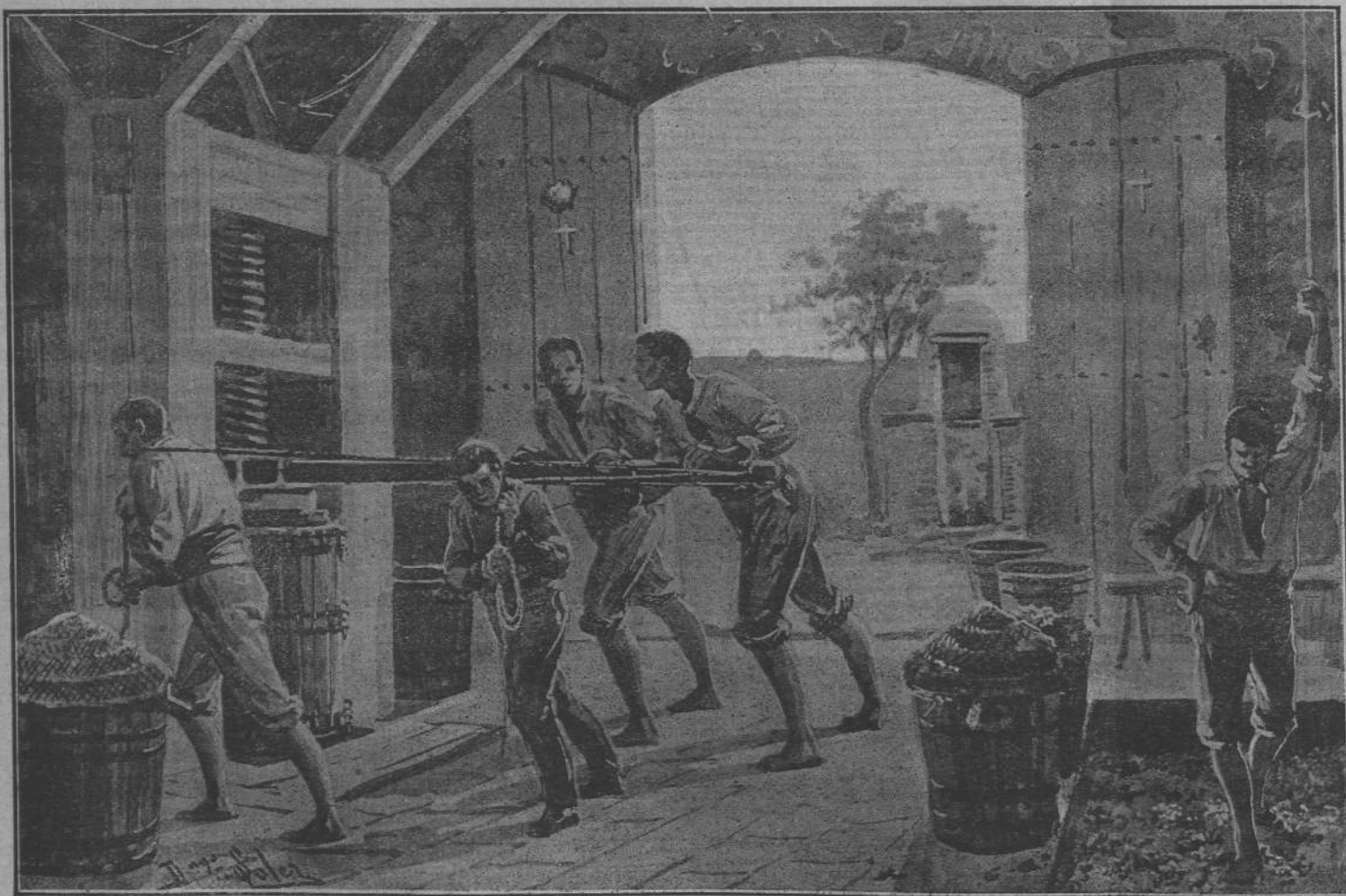
Ab la correcció de l'acidesa, no sols se beneficia la fermentació protegint el treball de la llevadura, sino també la qualitat y conservació del vi que s'obindrà: aquéix serà de color més viu y estable, sa eterificació serà major y resistirà ab ventatja a les maluries y accidents que després pugan ocórrer.

Adició de les llevadures.—Conforme s'ha dit avans, quan el rahim no es molt sà, la llevadura alcohòlica no es l'únich ferment que acompanya el grà, car en ell hi ha bacteries y altres gèrmens, en alguns casos molt abundants, que poden dificultar una bona fermentació. Ab una defecació del most s'en eliminan molts, però sempre n'hi quedan en nombre excessiu.

Es convenient en aquest cas adicionar llevadures vigoroses y actives; a tal objecte poden utilitzar-se les cultivades, que alguns Centres tècnichs preparan, debent escullir-se,



Antiga premsa de viga.



CUP Y PREMPSA

ab maceració, sinó els blanchs ó rosats, designats al país ab lo nom de verges.

Pràctiques enològiques que es indispensable

uns 8 ó 10 grams de sofre per hectolitre, fent que 'l gas se disolgui íntegrament, ó empleyar el metabisulfit potàssich a rahó de 30 40 ó

cillíssim. Consta d'un líquit acidimètrich de preparació especial y unes tiretes de paper de tornassol. Pera operar s'ompla de most tota la

Tiratje d'aquest nombre: 15.000 exemplars.

