

ó potable, se agita fuertemente la mezcla y se abandona á la fermentación, trasegando el líquido cuando el movimiento empieza á disminuir.

Se obtienen además, vinos ligeros, tónicos, alcohólicos agradables é inofensivos por el procedimiento denominado de *segunda fermentación*. Para esto cuando se le ha separado el verdadero vino del lagar, se vierte sobre el orujo agua azucarada y se abandona todo á una nueva fermentación; la primera ha dejado todavía una cantidad de bitartrato de potasa ó (cremor), casi todo el tanino y la materia colorante del hollejo; existen pues, allí elementos suficientes, para que con el alcohol procedente del azúcar añadido se pueda formar un vino que se aproxima mucho á la naturaleza del primero.

La fabricación de los vinos de segunda fermentación se recomienda por el partido que puede sacarse de las materias preciosas que quedan en el orujo y, en los años de poca cosecha, los vinos que así se obtienen vienen á suplir en gran parte el vino que ha faltado, pero esta bebida no puede en ningún caso venderse como vino natural, ni emplearse para los mejoramientos mediante las mezclas. En este caso se cometería una verdadera falsificación.

ENSAYO DE LOS VINOS

Es imposible examinar aquí la influencia que puede tener en la salud pública el consumo de vinos, que han sido objeto de toda suerte de falsificaciones. No podemos tampoco indicar con los detalles necesarios los medios que se han propuesto para poner en evidencia las diversas adulteraciones, se podrán conseguir generalmente resultados exactos, que permitan afirmar