

te doble de agua de cal. Basta echar ésta en el vaso que contiene el vino para que se verifique la reacción, el color rojo del vino puro desaparece, quedando en su lugar otro verdoso súcio y formándose copos del mismo color. Si se tratara de un vino blanco cuya coloración no fuera debida á la fuchina se verificará el mismo fenómeno cuando el contrario, el vino esté fuchinado, persistirá el color, y los matices serán rojos ó amarillos aun después de echar el aguar de cal, más ó menos fuertes, según sea la mayor ó menor cantidad de sustancia nociva colorante que contenga el vino adulterado, persistiendo el color primitivo del vino en los teñidos de un modo artificial.

#### VINOS TINTOS TEÑIDOS ARTIFICIALMENTE, MODO DE RECONOCERLOS

El procedimiento de Mr. Blume, es muy sencillo y se funda en la diferencia que existe en la solubridad de la materia colorante natural del vino, y de la sustancia roja ó negra que se haya añadido fraudulentamente.

Según Mr. Blume, este es mas soluble que la primera, la cual no se disuelve más que en vino fuertemente alcoholizado. Mojar en el vino que se va á ensayar, un pedazo de miga de pan ó de esponja bien lavada; cuando la sustancia porosa está bien empapada se le pone en un plato de porcelana ú otro que contenga agua. Si el color rojo ha sido producido por una materia colorante extraña de la uva, el agua del plato se colora casi inmediatamente de color violeta; y si es con la materia colorante del vino, por el contrario, el agua se pone primero opalina; y no se tiñe hasta que han transcurrido unos treinta minutos.