

MODO DE RECONOCER EL ÁCIDO SULFÚRICO EN LOS VINOS

Hay algunos vinos que se nos presentan teniendo un color rojo intenso y un sabor ácido agradable que están adulterados con ácido sulfúrico, llamado aceite vitriolo. En cuanto á los medios de reconocer este ácido, nada más fácil; por el precipitado abundante que da el vino con una disolución de clóruo bórico, que es insoluble en el agua y en los ácidos; y por la acidez que tiene el vino cuando contiene el expresado ácido en disolución.

VINAGRE

El vinagre común se forma en virtud de [una fermentación particular del aguardiente ó espíritu de vino; por lo tanto no puede obtenerse vinagre sin que primero se haya formado el vino.

El vinagre bueno, tiene un olor agradable y un sabor agrio y picante que le son característicos; aun- que el carácter mas sobresaliente es el del ácido acético, que se le reconoce sobre todos los demás principios que contiene. Es uno de los materiales mas expuestos á edulteración, en razón del gran consumo extraordinario que de el se hace, y de su precio bastante subido.

El vinagre se clarifica cuando se necesita, con la clara de huevo y la disolución de la gelatina, que lo clarifican en gran parte y lo descoloran.