

rificarlo alterando la razón de densidad de entre ambos estendiendo el vino con alcohol.

3.º Si los corpúsculos tienen tal dimensión que puedan ser interceptados por tegidos, tales como el papel filtro, etc. que den libre paso al líquido, será suficiente la filtración.

4.º Si las partículas son tan diminutas que sigan filtrando con el líquido, en este caso será preciso aumentar su volumen, densidad y cohesión. La gelatina, la clara de huevo y la sangre en razón de la albúmina que contiene, obran uniéndose al principio astringente de los vinos, y dando origen ó compuesto insolubles que precipitándose arrastran todas las partículas interpuestas en los mismos quedando con esto clarificados y explicada la teoría de esta operación, sacándose por consecuencia que dos son los medios de realizarla, uno puramente mecánico, á saber el reposo y la filtración, y el otro, producido por acciones químicas.

ADVERTENCIAS PARA LAS OPERACIONES DE CLARIFICACION DE VINOS BLANCOS O TINTOS

1.º La pipa ú otra vasija en que se haya de clarificar el vino, no debe estar del todo llena.

2.º Sepárase del poso por espita el vino que se haya de clarificar y ejecútase la operación en vasija limpia.

3.º Se bate con una barita de hierro de unos cinco palmos de longitud encorvada en ángulo recto en uno de sus extremos, el vino haciéndolo de modo que no forme espuma.

4.º Que el tiempo esté seco y frio. En Francia los clarifican precisamente en aquellos días en que sopla el viento N. ó N. E.