

También se descolora el vinagre por medio de la leche. Echase una parte de leche hirviendo, despojada de la natilla, sobre 230 partes de vinagre. Revuélvanse un rato, y filtrese después, que por el reposo se ha depositado el cuajo. Aunque la descoloración no es perfecta, á lo menos el vinagre queda bien clarificado.

Lo primero que se busca en el vinagre es la existencia de la cantidad que le corresponde de ácido acético para saber si fué confeccionado con vino de buena calidad, circunstancia que debe tener el vinagre oficial. El vinagre bueno, necesita ordinariamente para saturarse de ocho partes de creta ó siete carbonato de potasa por cada cien partes de licor. El experimento debe hacerse con un poco de vinagre clarificado, y los carbonatos deben añadirse por pequeñas porciones, observando la efervescencia y evitando nuevas ediciones hasta que el carbonato añadido primero se ha disuelto ya.

Cuando añadiendo un poco de carbonato no hay efervescencia, se suspende la edición; entonces se pesa la cantidad que hubiese quedado del carbonato por disolver, y se sabe así la riqueza del vinagre en ácido acético. El licor suministra una cantidad insignificante de precipitado de tartrato de cal ó de bitartrato de potasa, según se emplea el uno ó el otro de los dos carbonatos.

FABRICACIÓN DEL VINAGRE

SEGÚN EL MÉTODO DE SCHUTZAMBA CH

Actualmente se fabrica la mayor parte del vinagre que se consume en los países en donde no existen las uvas, empleando el alcohol debilitado con cierta cantidad de agua.