

5.° Que se clarifiquen al aire libre y á la acción de los rayos solares el vino de madera y todos los vinos blancos y secos.

6.° Que no se clarifiquen durante la estación en que brotan las vides, porque en dicha época suelen fermentar y todas sus moléculas estan en movimiento lo que ocasiona la difícil precipitación de sus partes colorantes.

7.° En fin, que se trasiegue por espita y de ningún modo por sifón.

MATERIAS QUE SE EMPLEAN

Estas son las de naturaleza animal como son: la sangre, la gelatina y albumina.

Según sea blanco ó tinto el vino se emplea una ú otra de las tres sustancias dichas.

Clarificación del vino blanco por la sangre.

Por cada pipa de vino blanco se emplea á corta diferencia una azumbre de sangre de buey ó de carnero que sea reciente pasada por filtro de lienzo ó tamiz, y desleida en suficiente cantidad del mismo vino que se ha de clarificar. Se hecha en la pipa la disolución é inmediatamente por medio de la varita de hierro indicada que se introduce en ella, se bate por un minuto y medio lo más, teniendo el mayor cuidado en que no se produzca espuma; luego se deja en reposo por ocho días, al cabo de los cuales se trasiega por espita en otra vasija limpia en la que debe conservarse.

Clarificación del vino tinto por la sangre

Con el vino tinto se procede del mismo modo que el