

5.º 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.º 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.º 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