

caso anterior con la diferencia de que se necesita solamente media azumbre de dicha sangre por pipa y debe batirse dos ó tres minutos lo menos.

*Clarificación por medio de la gelatina.*

Disuélvese gelatina en suficiente cantidad de agua caliente, teniendo el mayor cuidado en que no hierva la disolución gelatinosa disuelta déjase enfriar y luego deslíese una pequeña cantidad del mismo vino que se ha de clarificar. Echase en la pipa, agítase por un cuarto de hora, déjase en reposo por diez días y luego trasiégase por espita.

Por cada pipa de vino se necesitan dos ó tres onzas de gelatina.

*Clarificación por la albumina ó clara de huevo*

Bastan seis claran de huevo para clarificar una pipa de vino.

Al efecto dichas claras se baten solas en un plato, teniendo cuidado que no se forme espuma, luego se deslíen en un poco del vino que se ha de clarificar, se echan en la pipa, se baten por veinte minutos y se deja en reposo por unos diez días.

Este procedimiento conviene á los vinos añejos.

Algunas veces y según el destino que se quiere dar á los vinos naturales y los que trafican con ellos se ven obligados á complacer á los consumidores; por cuya razon, vinos del año, los presentan más añejos en aspecto físico de lo que son en realidad.

Se les da dicho aspecto calentándolos en masa en uno ó más cubos de 100 á 150 pipas de capacidad, los cuales se llenan por abajo mediante aparatos apropiados para ellos.