

punts de més importància y que debían tenir més en compte els viticultors, que son: època de la brema, fermentació del most y traslació y reposició del ví.

Respecte al coneixement del estat en que deuenh ésser tallats els raïms, feu atinadas observacions, pro hont lluhí més sos extesos coneixements de viticultura fou al tractar de la fermentació, puig després de recomanar el treurer ó deixar la rapa en el most, segóns sia aquest més ó menys rich en ácits, entrá en l' estudi dels bons llevats y dels dolents; de la necessitat que tenen aquells d' ayre y poca temperatura (de 31° á 32°) y de que un most al fermentar privat d' ayre y á temperaturas de 35° á 40° ho fa tant sols ab llevats dolents quedant atuida la vitalitat del bon ferment. Per aixó 's declará partidari de posar el most en petits cups perque aixís hi tèt més accés l' ayre y no puja tant la temperatura, puig tèt menys volúm y més parets per refredarse. Aconsellá també la preparació de llevat valentse de most colat y esterilísat posat en una tina de molta superficie y fenthi reproduir llevadura de la que 's troba ja en el comers.

Després d' atacar ab fermesa la mala costúm que hi ha de retardar el trafegar el ví després de la completa fermentació, indicá de correguda 'ls cuydados que requereixen las botas pera conservar y millorar el ví obtingut, acabant dient que á son modo de pensar el pagés hauría d' ésser viticultor, y per tot lo referent á viticultura haurían d' organisarse grans sindicats que tenint elements y comptant ab personas prácticas cuydessin desde el senyalament de la millor època de la brema fins á portar els vins als mercats, cosa establerta ja á Italia y Fransa.»

El Sr. Girona va ser escoltat ab gran interés, donchs tot lo que deya era fill de excepcionals coneixements y estudis y d' una práctica tant conciensuda, que fan del Sr. Girona una primera autoritat en aquesta materia. Las sèvas lliçons serán sens dubte ben aprofitadas.

Acabá l' acte ab las manifestacions que feu el Sr. Torras y Sayol, d' agraïment al Sr. Girona per haver vingut á ilustrarnos, que aixís, per la ilustració, es com devém perfeccionarnos, tal com ho fan els industrials y comerciants. La Delegació no parará en aquesta tasca y per aixó procurarà organizar actes que portin cap á la cultura, pensant en organizar una tercera conferencia, passada la present temporada de calor.

El públich quedá complagudíssim de la sessió.

En sent al vespre els forasters anáren desfilant cap á sos respectius pobles y el Sr. Girona, acompanyat d' alguns amichs, va entornarsen cap á Barcelona, rebent la expressió del bons efectes de tots els qui anaren á despedirlo.

## Sistemas de fermentació

Del *Butlletí de la Estació Enotécnica de Certe* copiem el següent article:

Una de las cuestiones más importantes que deben preocupar al vinicultor es la manera como debe practicarse la fermentación del mosto. La buena calidad de un vino depende en gran parte del modo como su fermentación ha sido conducida.