

El método más antiguo, y que es á la vez el más sencillo, consiste en echar los racimos prensados en cubas ó recipientes abiertos. Empezada la fermentación, va poco á poco ascendiendo á la superficie del líquido toda la parte sólida, constituida por las películas, escobajos, etc., favorecidos en su ascensión por el ácido carbónico que se desprende y formando, por su reunión, lo que se llama el *sombrero*; expresión ésta generalizada en todas las industrias de fermentación. Este *sombrero*, de 30 á 40 centímetros de espesor, ocupa gran parte del espacio vacío del recipiente, estando la parte inferior sumergida en el mosto.

Al cabo de algún tiempo el *sombrero* sobrenada totalmente, y entonces es necesario sumergirlo por varias veces en el líquido. Esta operación de submersión se hace peligrosa para los bodegueros, á causa del gas carbónico que se desprende.

La submersión del *sombrero* facilita la unión íntima de la masa, la aireación del mosto y de las levaduras situadas en el fondo, la maceración de los orujos, la regularización de la temperatura, y como consecuencia la fermentación normal y activa.

El inconveniente que presenta la fermentación en recipientes abiertos ordinarios consiste en que, si la submersión se ha hecho por una persona poco cuidadosa, el *sombrero* se agria, y el fermento acético en la segunda submersión puede contagiar el líquido.

Otro inconveniente de llevar á cabo la fermentación en dicha forma es la pérdida de alcohol. La fermentación del mosto es muy activa en contacto con el *sombrero*, por favorecer el aire de las materias esponjosas que lo constituyen, la reproducción de las levaduras. La temperatura elevada que por este motivo se produce en las capas superiores del líquido en fermentación es causa de la evaporación del alcohol y de gran parte de los principios aromáticos.

Cuando no se dispone de medios para llevar á cabo dichas submersiones, es preferible renunciar al *sombrero* flotante, y emplear en su lugar diafragmas agujereados ó enrejados de madera que, colocados convenientemente, impiden la ascensión total del *sombrero*.

El sistema de cubas ó recipientes cerrados evita las submersiones del *sombrero*, pero no economiza trabajo, por hacerse necesaria la aireación del mosto. La principal ventaja de este sistema es la de impedir la acetificación de los orujos, aparte de que las pérdidas de alcohol y de materias aromáticas son muy reducidas; pero por el contrario la aireación es naturalmente débil, y por tanto las levaduras son poco activas.

El gas carbónico que se produce durante la fermentación tumultuosa se escapa en parte por la abertura del recipiente, que debe cerrarse cuando el desprendimiento cesa, quedando de este modo una atmósfera del citado gas que impide la acetificación del líquido.

Como se ve, cada sistema tiene sus ventajas é inconvenientes, y únicamente el vinicultor que los conoce puede satisfacer las exigencias de una fermentación regular y normal.