

tica la concentració dels vins y de la brema al objecte de reduir bona part la excessiva producció del ví, substituim, per medi d'aquest procediment á la quantitat per la qualitat.

No te res de nou la concentració del most, puig que molts sistemes s'usan al efecte, pero la major part d'ells adoleixen de grans inconvenients, ja siga perquè uns comuniquen cert regust al ví y altres resultan engorrosos per tractar grans quantitats de most en el temps relativament curt de que's pot disposar per dita práctica, sense afegirse res en el most per deturar sa fermentació.

Pera produhir vins de graduació que'ls permeti transportarlos y embarcarlos sense perill y també per poder prescindir dels vins nostres que feyan servir els francesos pera reforçar els seus, treballan per lograr un procediment de concentració, que á la vegada que salvi dels inconvenients que tenen els molts sistemes coneguts, sigui práctic y respongui al seu ideal.

Quissablos son els ensajats per diferents vinicultors; per la congelació, remetent el vi á una temperatura artificial de 15 á 20 graus sota 0, que fa glassar la part acuosa del ví, y 's queda el ví ab molta mes forsa alcohólica, si bé ab un 25 per cent de pèrdua en quantitat; per medi del calor y del buit, tractan el ví en temperatures alsades y en aparatos especials, haventse provat de ferho en raims sencers, en raims xafats y ab el such dels raims.