

VARIETATS

Pera fer ploure

Escriuhen d' Amèrica:

• Para averiguar si era posible hacer que lloviara en tiempo seco, el ministro de Agricultura de los Estados Unidos comisionó á M. Myers, especialista en glòbos, para que fuera á Tejas durante la estación más seca y calurosa é hiciera algunos experimentos. De éstos lo más notable fué lo siguiente: Se elevó á una altura de 1,600 á 1,700 metros un globo de cerca de cuatro metros de diámetro, lleno de 300 metros cúbicos de una mezcla de oxígeno é hidrógeno, á la cual se le hizo hacer explosión por medio de la electricidad. El resultado fué tal como se esperaba, y á los pocos minutos sobrevino una lluvia abundante, que empapó bien la tierra durante tres cuartos de hora.

Este importante descubrimiento, del que hace tiempo se venia hablando, puede ser de una importancia incalculable.»

L' acció del fret sobre 'ls vins

El fret exerceix una influencia sensible, sobretot, en lo que á l' acidesa dels vins se refereix.

Com l' acidesa 's deu, més que á la existencia d' àcits lliures, á la del bitartrat de potassi, y com aquesta sal, a una temperatura baixa, 's torna insoluble, al arribar la època dels frets el bitartrat se precipita al fons y el vi cambia de qualitats organolèpticas.

També 's facilitan pe'l fret las deposicions del tani, de las materias albuminòideas y pècticas y de certas composicions ferrosas que enterboleixen el vi y li donan mal gust.

Al dipositar-se aquets materials arrossegan ab ells molts ferments que podrian perjudicar el producte y d' aquet modo 's verifica una clarificació y una esterilización natural que acaban de completarse per medi del trasbalsament d' eina.

De tot aixó se 'n dedueix la conveniència de colocar els vins en llochs hont hi pugui entrar fàcilment l' aire fret á voluntat.

Cal, no obstant, tenir present que la acció favorable del fret tè 'ls seus limits, y una baixa de temperatura massa pronunciada pot tenir pessimes conseqüencias si no 's prenen precaucions indispensables.

No convé exposar el vi á una temperatura massa baixa mentres no hagi acabat ben bé la fermentació insensible pera donar lloch á que tot ó la major part del sucre 's converteixi en alcohol.

Es de molt interés aquesta total transformació, porque 'l sucre es un aliment predilecte dels microorganismes productors de las malalties que poden invadir al vi.

Els vins que quedan ab massa sucre, es á dir els vins dolços, son propensos á picarse quan arriba la primavera porque 'ls primers calors facilitan el desenrotllol del *micoderma*, que troba bon aliment en el sucre que ha quedat al vi.

Per lo tant, tractant-se de vins blancs que no han de ser dolços, convé comprovar tot sovint la temperatura dels recipients mentres no s' hagi acabat la segona fermentació, y elevar, si fa falta, la del seller pera no interrómpra.

(Del Butlletí de la Estació Enotècnica d' Espanya á Cette).