

12





SOCIEDAD ECONÓMICA

DE

AMIGOS DEL PAIS DE MÁLAGA.

Cartilla N.º 3.

MODO DE QUITAR EL ÁCIDO Á LOS VINOS.

MÁLAGA.

Imprenta del Correo de Andalucía.

1864.

Extracto de actas.

SESION DEL DIA 30 DE JUNIO.

El Sr. D. Antonio Martin Miralles, hizo luego uso de la palabra para poner en conocimiento de la Sociedad los felices resultados que habia obtenido con el carbonato de cal para quitar el ácido de los vinos. Dijo que estando dedicado hacia ya algunos años á la crianza y beneficio de estos líquidos, habia fijado especialmente su atencion en las alteraciones que sufren, hasta por simples variaciones atmosféricas; pero que principalmente desde el año de 1852 en que fué acometida toda la Provincia y sobre todo la jurisdiccion de Málaga por la enfermedad conocida con el nombre de oidium ó cenicilla, le llamaron la atencion como á los demás, alteraciones tan notables en la calidad y en los vicios que suelen tomar, que originaron grandes confusiones y dudas para corregirlos, aun en las personas mas peritas, siendo el mayor y mas incorregible el de avinagrarse con una facilidad, que antes no se presentaba con el mismo carácter y fuerza. Para extinguirlo, habia ensayado diferentes operaciones, habiendo pro-

ducido todas ellas un resultado ineficaz, hasta que probó con el carbonato de cal que se lava y prepara en la fábrica de productos químicos del difunto Sr. D. Joaquin Maria Canales.

Entrando luego en los pormenores de esta operacion, dijo que para una bota de 30 arrobas de vino en que principie ya á conocerse el ácido, basta con poner 2 libras de carbonato: 4 en igual cantidad que lo manifieste mas pronunciado y 6 en la que lo declare ya de una manera notable, tanto al paladar como á la nariz. El carbonato necesario con arreglo á esta proporcion se disuelve en una cuartilla ó media arroba del vino mismo que vá á beneficiarse, se pone dentro de la bota, estando esta llena, y se bate todo el contenido con el palo de dar claro.

Al tercer dia se habrá quedado el vino completamente libre del daño, si la cantidad estuviese bien graduada; como lo han demostrado un número considerable de esperimentos hechos por el Sr. Martin Miralles en grandes y pequeñas cantidades, sin que jamás haya dejado el remedio de ser eficaz, ni se haya vuelto á presentar el resábido hasta la presente fecha.

Esta operacion es ventajosa, no tan solo por la completa extincion de la enfermedad, sino por la baratura de la medicina; pues el referido carbonato no cuesta en fábrica sino 40 reales el quintal con las condiciones de lavado y preparacion expresada, y el costo de jornales es tambien insignificante.

Al referido tercer dia, el líquido puede sacarse de la vasija, para darle claro y seguirle sus beneficios; los sedimentos del carbonato se encontrarán en el fondo de la bota y el vino no habrá perdido nada, ni en aroma, ni en la parte

espirituosa, ni en la sacarina; de modo que la operacion puede hacerse, y está probada, en mostos y vinos hechos, desde el mas moderno hasta el mas rancio.

La Sociedad escuchó con la mayor satisfaccion las explicaciones del Sr. Martin Miralles, le dió la enhorabuena por los resultados que habia obtenido y acordó publicar el procedimiento en una cartilla, que se remita á todos los puntos productores de vinos.

Málaga 15 de Setiembre de 1863.

EL SOCIO-SECRETARIO,

José De Carvajal-Hue.

