

Correcciones que se hayan efectuado en los mostos de que procedan las muestras.

Procedimiento de vinificación y tratamientos que se hayan efectuado en los vinos hasta el momento de la recogida de las muestras.

### Determinaciones que hay que efectuar.

En los análisis de las muestras que se recojan, con el objeto de llegar a conocer la composición y característica de los diferentes tipos de vinos nacionales, deberán efectuarse, por lo menos, las siguientes determinaciones:

Color.

Densidad.

Alcohol por 100 de volumen.

Extracto seco oficial.

Extracto seco a 100°.

Acidez total.

Acidez volátil.

Materias minerales.

Alcalinidad de las cenizas.

Sulfatos.

Materias reductoras.

Potasa total.

Acido tártrico total.

Entendiéndose que las circunstancias especiales de cada comarca pueden aconsejar a los laboratorios respectivos ampliar las anteriores determinaciones con aquellas que pueden revestir importancia para fijar mejor la composición y característica de los diferentes tipos de vinos y aun proceder a la vinificación de uvas recogidas en la propiedad por el personal de dichos Centros.

Las determinaciones numéricas que deberán efectuarse para completar dichos análisis serán las siguientes:

Alcohol en potencia.

Alcohol total en peso.

Acidez fija.

Extracto seco oficial sin azúcar.

Resto de extracto seco oficial deducida la acidez total.

Resto de extracto seco oficial deducida la acidez fija.

Extracto seco a 100° reducido.

Relación alcohol: extracto a 100°.

Suma alcohol y acidez total.

Suma alcohol y acidez fija.

Relación ácido: alcohol (Halphen).

Relación alcohol: acidez fija (Blarez).

Relación Roos.

Relación cenizas: extracto seco oficial.

En los análisis que se hagan para investigar la pureza y naturalidad de los vinos será indispensable efectuar las siguientes determinaciones e investigaciones:

1. Degustación o cata.
2. Densidad.
3. Alcohol por 100 en volumen.
4. Extracto seco oficial.
5. Acidez total.
6. Acidez volátil.
7. Materias minerales.
8. Sulfatos.
9. Materias reductoras.
10. Acido sulfuroso, en los vinos blancos.
11. Materia colorante, en los vinos tintos.

Y los cálculos o determinaciones numéricas ya indicadas que se juzguen necesarias para formarse concepto de las relaciones existentes entre los diferentes componentes investigados, determinando si están comprendidos dentro de los límites obtenidos en el estudio de los vinos naturales de la misma clase, año y procedencia.

En estos análisis deberán efectuarse también, y conforme aconsejen los resultados dados por las determinaciones anteriores, al objetivo inmediato del análisis u otras circunstancias, las investigaciones y determinaciones siguientes:

1. Potasa total.
2. Acido tártrico total.
3. Acido láctico.
4. Tanino y sustancias astrigentes.
5. Glicerina.
6. Manita.
7. Nitrógeno.
8. Alcalinidad de las cenizas.

Cloruros.

Fosfatos.

Cobre.

Materias minerales diversas.

Nitratos.

Sustancias conservadoras (~~ácido salicílico~~, ácido benzaico, fluoruros, boratos, etc.).

Sacarosa.

~~Sustancias~~ edulcorantes.

Gomas de dextrina glucosa.

Y todas aquellas que los resultados que vayan obteniéndose aconsejen, debiendo efectuarse, además, cuando se juzgue conveniente, el examen polarimétrico y el microscópico.

Desde luego que en los análisis que se practiquen en los vinos destinados a la exportación deberán tenerse en cuenta las determinaciones y cálculos que se exijan en los países respectivos.

### Examen previo.

*Preparación de la muestra.*—Antes de proceder al análisis químico debe tener lugar el examen organoléptico de la muestra de vino presentada en el laboratorio.

Si el vino es turbio, se investigará la causa del enturbiamiento, y se le filtrará luego bajo filtro cubierto, empleando materia filtrante incapaz de actuar químicamente sobre el vino.

Caso de tener que determinarse los nitratos se separará una parte del vino turbio; que se dejará en este estado y que se reservará para dicha operación.

Cuando el vino sea recién fermentado se le agitará convenientemente para eliminar el exceso de gas carbónico, que pudiera ser causa de error en ciertas determinaciones.

*Examen organoléptico.*—Por lo que respecta a la cata o degustación de la muestra a analizar, debe dársele gran importancia, pues reviste un interés capital, por las indicaciones valiosas que proporciona, respecto a la naturaleza y alteraciones que puede sufrir el vino.

Debe hacerse inmediatamente después de abierta la botella o el belezno que contiene el caldo que se va a catar.

Para degustar el vino se vierte en una copa, de forma variable (ordinariamente de forma cáliz), una porción de caldo, imprimiendo