

Cloruros.
Fosfatos.
Cobre.
Materias minerales diversas.
Nitratos.
Sustancias conservadoras (ácido salicílico, ácido benzoico, 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.

Una vez 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 beledo 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

a la copa un ligero movimiento circular y de oscilación brusca alternativamente para que el vino bañe las paredes de la copa y despidan el aroma o nariz.

Apreciando, en primer término, la caída del caldo y su naturaleza, unida o discontinua, etc., y al trazuz el color, brillantez y transparencia del caldo examinado antes de aproximar la copa a la nariz para juzgar del aroma y carácter del vino que se cata.

Las tazas llamadas de cata, ya de plata o de metal plateado, son muy recomendables para juzgar la diafanidad, limpidez y la capa o color de los vinos.

Apreciados en la copa o en la taza de cata los datos que la vista y olfato puedan darnos respecto del vino, se toma un pequeño buche de caldo, que se mueve, haciéndole recorrer toda la boca, reteniéndolo un momento, el suficiente para saborear el vino, repitiendo la operación con un segundo buche de líquido hasta fijar, por la sensación producida en las papillas de la punta y bordes de la lengua, base de ésta y mucosa de la boca y fosa nasal, el sabor y olor característico del vino catado.

El resultado del examen organoléptico (que se referirá al color, limpidez, olor, sabor, etc., del vino) deberá ser indicado en el boletín de análisis.

Examen microscópico. — El resultado de la degustación podrá aconsejar la observación microscópica de la muestra a analizar que se realizará en el vino y en el depósito que de él se obtenga por centrifugación o mediante veinticuatro horas de reposo.

En general, deberán ser examinados al microscopio todos los vinos turbios y los que a la degustación denoten un estado de enfermedad, consignándose en este caso en el boletín el resultado de la observación.

Métodos oficiales de análisis.

I.—DETERMINACIÓN DEL PESO ESPECÍFICO

Se determinará la densidad del vino con un picnómetro o con un densímetro contrastado que aprecie hasta la cuarta decimal, operando siempre a 15° centígrados, para evitar las correcciones de temperatura.

En el caso de operarse con densímetros, éstos deberán ser comprobados frecuentemente y rigurosamente por medio del picnómetro.