

1919
Diciembre.

SERVICIO DE PUBLICACIONES AGRÍCOLAS
Estas «Hojas» se remiten gratis a quien las pide.

Año XIII.
Número 24.



MINISTERIO
DE FOMENTO

Hojas divulgadoras

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, MINAS Y MONTES

Los vinos y los tratamientos de la vid.

El viticultor, para combatir las enfermedades de los viñedos, necesita emplear ciertos cuerpos o productos químicos, los cuales pueden persistir en las uvas y transmitir al vino propiedades desagradables o perjudiciales. A continuación vamos a señalar los accidentes que pueden ocurrir y los medios de atenuarlos o de evitarlos en muchos casos.

Los vinos obtenidos de uvas rociadas con *caldos cúpricos* presentan muchas veces una notable proporción de cobre en disolución, que comunica un sabor amargo y nauseabundo perceptible, a pesar de que mucha parte de ese cobre haya sido arrastrada con las heces al estado de sulfuro insoluble. Se ha tratado de separar el cobre disuelto en los vinos precipitándole por el hierro, pero este método tiene el inconveniente de que dicho último metal puede a su vez transmitir un sabor desagradable y ser causa del desarrollo de la *casse* en los vinos.

El tratamiento racional que ha de emplearse en estos casos dependerá de la clase de compuesto cúprico de que se trate. Cuando la sal del cobre es soluble en el agua, bastará un simple lavado de los racimos para separarle. También puede emplearse el agua azucarada, que permite eliminar los compuestos cúpricos con un lavado complementario. En lugar del agua azucarada, puede utilizarse el agua saturada de mosto. Otro medio consiste en la precipitación del cobre al estado de sulfuro insoluble en las cubas de fermentación.

Para conseguir esto último será necesario agregar al mosto un gramo de flor de azufre por hectolitro. Por la fermentación, ese azufre se transforma en ácido sulfhídrico, que precipita las sales de cobre, pero que da al líquido un olor des-

agradable. Este olor puede hacerse desaparecer por la aireación del vino, y evita de esta manera la formación del éter etilsulfhídrico, cuerpo de olor elíáceo, que se forma en contacto del alcohol, y que es mucho más difícil de eliminar que el ácido sulfhídrico.

Los tratamientos de las vides con el *arseniato de sosa* no son de temer, por aplicarse antes de la floración.

El *azufre* y los *sulfatos* pueden producir sabores y olores desagradables a huevos podridos, que es preciso hacer desaparecer, desde el comienzo de la fermentación, por medio de una fuerte aireación, como ya hemos indicado. Esta aireación puede conseguirse, ya sea inyectando el aire por la parte inferior del recipiente vinario con ayuda de una bomba, o trasegando el vino varias veces.

El *permanganato*, que algunas veces se emplea en los tratamientos tardíos contra el *oidium*, no debe preocupar al vinicultor, por lo fácilmente descomponible y desaparecer antes de introducir la vendimia en las cubas de fermentación.

Por el contrario, debe tenerse mucho cuidado cuando se empleen *insecticidas* a base de productos derivados de la *brea de hulla*, como la *naftalina*, etc., empleadas en algunos casos, por haberse comprobado su presencia en los vinos procedentes de uvas pulverizadas en exceso con preparaciones naftalinadas.

