

tation sur la vigne même, sera perdue une partie de ses autres qualités.

Pour obtenir un vin de choix, on ne doit donc cueillir les raisins qu'au fur et à mesure de leur maturité.

L'égrappage doit également être pratiqué si l'on veut obtenir un vin franc de goût. De nombreux viticulteurs préfèrent cependant laisser la rafle qui communique une certaine âpreté au vin. Sans cela quelques uns garderaient, paraît-il, une fadeur trop grande.

De même, les pépins ne doivent pas être broyés, aussi l'antique méthode du foulage est-elle encore préférée, pour cette raison, dans certaines régions, au pressurage.

La fermentation ne peut commencer qu'on contact de l'air ; mais dès qu'elle s'est suffisamment développée, on ne laisse généralement à la cuve que l'ouverture nécessaire au dégagement de l'acide carbonique.

Sous l'action du dégagement d'acide carbonique, qui se produit dès que la fermentation commence, les matières solides, pulpe, peau et rafle montent à la surface et constituent ce qu'on appelle le chapeau. On obtient de bons résultats en maintenant ce chapeau complètement immergé à l'aide d'un châssis.

Pour faire le vin blanc, on emploie indistinctement les raisins blancs ou rouges, mais on a soin de séparer du jus les pellicules du raisin, qui renferment la matière colorante, avant toute fermentation.

Quant la fermentation est suffisamment avancée, ce qui demande un temps plus ou moins long selon la nature des cépages, le vin que l'on veut obtenir et l'état de la température, on soutire le vin et on le met dans des tonneaux. C'est à ce moment que le vin est le plus sujet à s'acétifier ; aussi doit-on le préserver le plus possible du contact de l'air ; c'est pourquoi on procède à l'ouillage.

L'ouillage n'est que l'adjonction d'une petite quantité de vin dans les tonneaux, dont la bonde reste constamment ouverte, pour assurer leur rempli constant. L'arrêt de la fermentation détermine à la fois le refroidissement du vin ainsi qu'une certaine évaporation, que l'ouillage a pour but de compenser tout en réduisant, autant que possible la surface du liquide qui subit le contact de l'air.

Le vin s'éclaircit peu à peu dans les tonneaux, où il abandonne un dépôt que l'on nomme lie de vin. On le soutire de nouveau ensuite et, pour le clarifier entièrement ensuite on le colle avec de l'albumine de

sang ou d'œufs qui, en se coagulant dans le liquide, absorbe comme un réseau toutes les impuretés qui s'y trouvent encore et les entraîne avec elle.

Pour des raisons très diverses, le vin obtenu par les procédés que nous venons de décrire, manque souvent de certaines qualités. On emploie alors, selon les cas, quelques-unes des méthodes ci-dessous.

Vinage.—Soit que les raisins fussent trop vers, soit que le cépage soit inférieur, soit que le vendage ait été fait pendant ou à la suite d'une pluie abondante, soit pour toute autre cause, il arrive que le vin est trop faible en alcool pour pouvoir se conserver. On précède alors au vinage, c'est-à-dire à l'addition d'alcool dans le vin.

Les viticulteurs ou les négociants en vins emploient généralement en pareil cas, un alcool quelconque, aussi rectifié que possible ; mais l'expérience a démontré que, lorsque l'on veut conserver à un crû ses qualités particulières, il est de beaucoup préférable de le viner avec de l'eau de-vie provenant soit du même crû, soit de crûs analogues.

L'alcool employé contient alors d'autres principes du vin et n'en modifie pas la nature.

Sucrage.—Le sucrage consiste dans l'addition de sucre à la vendange, de façon que la fermentation vinair transforme, en même temps le sucre du raisin et le sucre ajouté en alcool. Le sucre employé à cet usage est admis, dans des proportions déterminées par le législateur, à une modération de taxe. (Voir pour la réglementation du sucrage l'article *Vendange*.)

Plâtrage.—Le procédé du plâtrage est très en honneur dans le Midi. Il consiste dans l'adjonction à la vendange, d'une certaine quantité de plâtre ou sulfate de chaux.

Cette pratique possède, paraît-il, deux avantages. D'abord le vin se débarrasse mécaniquement d'une certaine partie des matières azotées, nuisibles à sa conservation, qui sont précipitées par le plâtre. Ensuite, le sulfate de chaux paraît avoir pour effet de faire abandonner au marc une plus grande proportion de l'acide tartrique qu'il renferme.

Ce procédé donne surtout de bons résultats avec les vins du Midi un peu épais ; mais il en est abusé quelquefois. Aussi, dans le but de préserver la santé publique, la législation a-t-elle admis comme limite de tolérance, le plâtrage à deux grammes par litre.

Viellissement.—Le vin prend avec

l'âge des qualités toutes spéciales ; mais sa conservation prolongée, outre qu'elle offre le danger de le voir se détériorer sous des influences diverses, possède l'inconvénient d'immobiliser des capitaux, aussi a-t-on cherché à obtenir le vieillissement artificiel des vins.

On a remarqué que les vins soumis à de longues traversées, surtout dans les contrées tropicales, gagnaient, en une courte période, la qualité des vieux vins de même cru. Se basant sur cette observation, il fut un moment d'usage, dans le commerce bordelais, de faire voyager par mer certains vins de choix avant de les livrer à la consommation.

Il fallut les savantes recherches de Pasteur pour trouver à la fois une explication et une application scientifique de cette constatation. Il fut reconnu que la chaleur était favorable à l'action des *mycoderma vini* ou *fleurs* du vin, ferments qui produisent les réactions nécessaires au développement du bouquet, et le chauffage des vins, qui permet à ces ferments d'exercer rapidement leur action et les détruit ensuite, fut aussitôt préconisé. Depuis, l'industrie a établi sur ces données des appareils perfectionnés qui permettent le chauffage de grandes quantités de vin moyennant un prix de revient très modéré.

(A suivre).

LE PROCÉDE CASSE POUR LA CONSERVATION DU LAIT

[De La Laiterie.]

On ne se fait pas suffisamment une idée de l'extrême fragilité du lait et des difficultés de sa conservation.

Comparons ce liquide et le vin, par exemple. On met journellement en bouteilles des milliers et des milliers de barriques de vin sans précautions bien spéciales ; souvent même les bouteilles ont été mal rincées et, malgré toutes les chances de contamination par les germes de l'air, on sait qu'il est bien rare de constater une altération du liquide. une attaque par les organismes ; le vin se conserve et s'améliore même avec le temps, il vieillit et se dépouille, l'éthérification de son alcool se poursuit, le bouquet se développe, et tous ces phénomènes se succèdent avec une régularité qui équivaut presque à une certitude.

Supposons que nous fassions la même opération avec le lait, qu'on mette du lait en bouteilles. Ce sera la décomposition qui deviendra la