

cette difficulté par un système judicieux de greffage de variétés précoces, normales et tardives. Un producteur écrivait dernièrement à propos de ce système: "En établissant ainsi mes vignobles, j'ai pu commencer la vendange, le 31 août, et la continuer dans de favorables conditions jusqu'au 13 octobre cette année; ma vendange a duré trente jours et a été précipitée par des pluies abondantes."

L'opération suivante, très importante, est la préparation du moût.

Il est incontestable que le sucre est le facteur le plus important à considérer dans la composition du moût. Sa proportion détermine de nombreux et futurs caractères du vin, car non seulement il détermine le pourcentage d'alcool auquel on peut s'attendre, mais la saveur du vin en dépend beaucoup.

Comme cela est arrivé pendant les dernières vendanges, si le raisin ne reçoit pas assez de chaleur du soleil pour mûrir complètement et, en conséquence, manque de sucre, il est permis légalement en France (Loi du 28 janvier 1903) d'ajouter, sous une surveillance convenable, des quantités données de sucre pour augmenter la richesse du moût en saccharine, avant la fermentation. S'il est utile et avantageux d'ajouter au moût le sucre que le climat ou la nature du sol dispense peu généreusement, ne peut-il pas être aussi nécessaire en certains cas de

réduire à un degré moindre la richesse du moût en saccharine afin que la fermentation se fasse dans des conditions normales. Quelquefois le raisin donne un moût d'une telle richesse que la force en alcool du vin suffit bientôt à détruire l'action du ferment et à arrêter la transformation du sucre en alcool. Le sucre restant dans le vin, dans ces conditions, devient un élément de destruction.

D'après cela il semble que l'on pourrait dire que, s'il y a un excès de sucre, la loi devrait logiquement autoriser à ajouter de l'eau pour égaliser les choses; mais une addition judicieuse de moût provenant de raisin incomplètement mûri (ou contenant une grande proportion d'acides) semble être une solution plus raisonnable de la difficulté; c'est ce que recommandent divers syndicats de la viticulture. Toutefois pour avoir à sa disposition une provision de ces raisins, pour s'en servir à l'occasion, un vigneron devrait cultiver plusieurs variétés de raisins qui lui permettraient de faire une sélection intelligente pour corriger une maturation irrégulière. Le degré exact de la richesse en saccharine contenue dans le moût est déterminé par l'emploi d'un densimètre, dont il existe plusieurs sortes, mais dont le principe est une adaptation du poids spécifique. Le moût ayant été composé (suivant que l'on veut obtenir du vin rouge ou du vin blanc) il faut s'occuper de la fermentation.

La fermentation, qui change le moût en vin est un phénomène qui a été étudié si complètement, qu'il est devenu presque une science séparée. Les recherches de Pasteur et d'autres ont eu pour résultat l'établissement de tables des changements chimiques compliqués qui accompagnent cette métamorphose.

Le principe actif de la fermentation vineuse est un microbe comprenant plusieurs variétés distinctes. L'action de ces germes, qui sont des corps vivants, est remarquable à bien des points de vue, car bien qu'on ne puisse distinguer certaines espèces au microscope, leur effet sur la saveur du vin est vraiment étonnant. Ainsi la levure des vins faits à Ay est ajoutée au moût des vins de Saumur de la meilleure qualité et communique à ces vins quelques-uns de leurs caractères les plus remarquables.

Beaucoup de chimistes œnologues conseillent un choix de levures pour enrichir la saveur des vins divers obtenus du moût auquel elles sont ajoutées. Les levures choisies dans les principaux crus, sont beaucoup employées à Bordeaux, et il est essentiel d'apporter beaucoup de soin à cette sélection, car lorsqu'un type satisfaisant est obtenu, on peut, par une culture bactériologique, le faire servir à plusieurs récoltes.

Après de nombreuses expériences, on a constaté que les avantages à retirer des levures pures, dont l'action domine celle du

Feutre et Papier

N'IMPORTE QUELLE QUANTITÉ

Toitures Goudronnées (Roofing) prêtes à poser, 2 et 3 plis.
Papiers de Construction. Feutre à Doubler et à Tapisser
Produits de Goudron. Papier à Tapisser et à Imprimer.
Papier d'Emballage Brun et Manille.

Fabricants du Feutre Goudronné
"BLACK DIAMOND"

ALEX. McARTHUR & CO., Limited

82, rue McGill, MONTREAL

Manufacture de Feutre pour Toitures: Rues du Havre et Logan.
Moulin à Papier, Joliette, Qué.

Sherbrooke Scale Co.

Manufacturiers de Balances de toutes sortes.
Balances pour ménages, une spécialité.
Attention particulière apportée aux réparations des Balances à Charbon et à Foin.

Fonderie de Fer et de Cuivre.

Atelier de réparations aux machines en général.

Rue St-Charles, Sherbrooke, P. Q.

LES CHEVAUX

en mauvais état sont simplement ramenés à leur pleine capacité de travail, quand on les nourrit de

MOLASSINE MEAL

Cet aliment améliore la digestion, prévient et guérit les douleurs intestinales, diarrhées et toux et améliore remarquablement les Robes.

POUR MATIÈRE À LIRE ET PRIX,
S'ADRESSER À

ANDREW WATSON

SEUL IMPORTATEUR

91 Place d'Youville, MONTREAL

PAPIER POUR MIMÉOGRAPH

Demandez à votre LIBRAIRE la
marque "Northern Mills"
qualité supérieure pour PA-
PIER À COPIE.

Manufacturée par
La Compagnie des Moulins du Nord,
278 rue St-Paul, Montréal.