

## CONSERVATION ASSURÉE DES VINS

PRÉSERVATION DE TOUTE MALADIE.—GUÉRISON DES ALTÉRATIONS DÉJÀ EXISTANTES

CLARIFICATION PARFAITE PAR L'EMPLOI DU

# CONSERVATEUR DES VINS DE MARTIN-PAGIS

Pour éviter toute contrefaçon, exiger sur chaque boîte le nom : *Conservateur des Vins de Martin-Pagis.*

La conservation des vins est une des questions les plus importantes, tant pour le producteur que pour le commerçant : pour le premier, c'est souvent une grande partie de son revenu, le second risque son avoir en achetant des vins et, de leur bon ou mauvais emportement, dépend, sinon sa fortune entière au moins son gain ou sa perte. C'est lui, le propriétaire, qui a le plus signalé service que de leur indiquer le moyen, simple, certain, facile et peu coûteux d'éviter toute chance de perte en préservant leurs vins de toute altération. Les renseignements suivants sur le fruit de longues expériences, d'essais multipliés au laboratoire, puis d'applications en grand dans tous les vignobles. Chaque assertion est appuyée sur de nombreux témoignages authentiques et indiscutables. Voici donc, pour guider les détenteurs de vins dans le mode d'emploi du *Conservateur des vins de Martin-Pagis* les résultats obtenus de tous côtés et sur toute espèce de vins.

**Composition du conservateur.**—Le *Conservateur des vins* contient la moitié de son poids de Tannin, très-pur, associé à d'autres principes, dont le mélange, dans des proportions utiles, en fait un agent énergique et indispensable à la conservation et à la bonification des vins de tous les pays. Seul, le Tannin ne saurait être efficace dans une foule de circonstances, les différents principes qui lui sont unis dans la composition du *Conservateur*, modifient et complètent heureusement son action : c'est ainsi que le tannin n'a aucune influence sur les vins plâtrés, si nombreux dans le Midi, tandis que le *Conservateur* agit sur eux aussi complètement que sur les vins non plâtrés.

**Effets du Conservateur.**—**Mélange du Conservateur à la vendange.**—La manière la plus rationnelle d'employer le *Conservateur* serait de le mélanger à la vendange ; on donnerait ainsi au vin, dès son origine, toutes les qualités de conservation désirables, c'est donc par là que nous commencerons, pour suivre ensuite le vin déjà fait et non traité par le *conservateur*. Les effets du *conservateur* mélangé à la vendange sont les suivants : Régularisation de la fermentation. Neutralisation de la mauvaise influence des raisins pourris ou échauffés. Vin rendu plus vif, plus brillant, plus rapidement limpide. Les moins volumineuses. Mais fournissant une eau-de-vie meilleure et plus fine. Enfin garantie de conservation parfaite et préservation constante contre toute altération et toute dégénérescence, à la condition, bien entendu, de prendre les soins ordinaires des vins. Le *conservateur* mélangé à la vendange dispense absolument de l'emploi du plâtre. Seul en effet et sans le secours de cet agent : il donne au vin, vivacité de couleur, beau brillant et goût parfait. On peut toutefois, si on le désire, mêler du plâtre sur la vendange, les deux compositions ne se contrariant pas, c'est une dépense inutile, voilà tout. Le dosage est de 30 grammes par hectolitre de vin dans la vendange : on recueille dans la qualité de l'eau-de-vie de marc l'argent du supplément de dépense de ce mode de traitement comparé à celui des vins faits, qui ne nécessitent que 25 grammes par hectolitre.

**Conservation des vins et préservation de toute altération.**—Les vins blancs ou rouges, légers, mal vivifiés, pauvres en alcool, ou trop riches en sucre, de même que les vins bien faits, mais lors dans de mauvaises caves, dans des celliers et dans des magasins mal situés, ou en cours de voyage sur terre et sur mer s'altèrent facilement. Tous ces vins résistent parfaitement aux germes de toutes les maladies, s'ils ont reçu une dose de *conservateur*, qui les empêche de tourner, de piquer, de rebouillir, de pousser, de passer à l'aigre, de s'absorber, de filer, de graisser, de noircir et de perdre leur couleur. La dose à employer, sur ces vins encore sains et quelle que soit leur tendance ordinaire à s'altérer, est de 25 grammes par hectolitre ; sauf, pour les vins très épais et très mal vivifiés comme certains vins d'Espagne, très sujets à fermenter : on peut dans ce cas, pour éviter toute déception, aller jusqu'à 30 grammes par hectolitre. Moyennant donc une dépense toute à fait insignifiante, on assure absolument et pour toujours son vin contre toutes les maladies possibles, on lui donne du brillant, de la vivacité et de la finesse.

**Clarification des vins.**—Le *conservateur* n'est pas une colle ; il ne fait pas lui demander la clarification rapide des vins ; grâce cependant à sa composition, il est un très-bon clarifiant, mais il agit que fort lentement, de 15 jours à un mois lui sont, d'après l'état de la température, nécessaires pour rendre très-limpide le vin auquel il a été mélangé. L'attente de la clarification pouvant être souvent impossible au commerce, il vaut mieux avoir recours après le *conservateur* à une colle. Toutes sont bonnes, cependant celle qui s'harmonise le mieux avec le *conservateur*, c'est la gélatine. En collant le vin 48 heures après le mélange du *conservateur* dans la pièce avec 12 à 15 grammes au maximum de gélatine par hectolitre, on obtient, outre les qualités préservatrices, une clarification immédiate, une limpidité parfaite, une couleur vive et brillante, une grande finesse enfin.

**Coupage des vins.**—25 gr. de *conservateur* par hectolitre de vin, suivis d'un collage avec 12 à 15 gr. de gélatine par hectolitre, donnent à tous les coupages, en dehors de la garantie contre toute altération, du brillant, de la limpidité, de la finesse, un merveilleux et un fonds remarquable. Cette addition combine intimement les éléments divers du coupage et en fait un tout homogène et d'un goût parfait.

**Fabrication du Vermouth.**—Une dose de 25 gr. de *conservateur* par hectolitre de vin blanc destiné à la fabrication du Vermouth, puis un collage avec 12 à 15 gr. de gélatine, donnent la certitude de n'avoir aucune affaire à concevoir sur l'avenir de vin. Après l'addition des principes amers dans le vin, une nouvelle dose de 5 gr. par hectolitre, complète le traitement et empêche le vermouth de se troubler et de fermenter. Le vermouth ainsi opéré gagne en finesse, en brillant, en limpidité, il est plus gonflé et flûte davantage le palais.

**Conservation et clarification des Vinaigres.**—La plupart des vinaigres, même de vin, sont rebelles à une clarification rapide ; ceux de grains, de jus de fruits et tous les vinaigres d'industrie ont besoin de reposer sur des copeaux pendant un temps plus ou moins long. On obtient une conservation et une clarification parfaite en employant : 30 gr. de *conservateur* par hectolitre, un collage avec 15 gr. de gélatine par hectolitre comme traitement.

**Guérison des Vins et Vermouths.**—Jusqu'à présent, il n'a été question que du traitement à appliquer aux vins, aux vermouths encore sains afin de les préserver de toute dégénérescence. Le mode d'opérer est simple et certain ; il reste à examiner l'effet du *conservateur* sur les vins et vermouths déjà altérés.

**Vins aigres ou piqués.**—Le *conservateur* n'a qu'une action fort restreinte sur ces vins, il arrête l'acidescence, mais ne rétablit pas le vin ; son emploi est donc à peu près inutile dans ce cas.

**Vins tournés, aigres, filants, fermentant, etc.**—Dans ces diverses maladies, le *conservateur* a une action énergique, mais il n'est pas possible d'indiquer à l'avance le dosage nécessaire, il dépend, on le comprend, de l'état de maladie du vin. Il faut donc des essais successifs et sur de petites quantités pour arriver au dosage exact de *conservateur* à employer. En général, cependant, lorsque la maladie n'est pas trop avancée, le traitement suivant donne les meilleurs résultats : 25 gr. de *conservateur* par hectolitre de vin ; 48 heures après le mélange au vin, collage avec 12 à 15 gr. de gélatine par hectolitre, puis après soutirage et clarification, nouvelle addition de 50 grammes de *conservateur* par hectolitre.

**Vermouths loucheux ou fermentant.**—Pour rétablir la limpidité du vermouth devenu louche et arrêter la fermentation qui se détériore quelque fois dans ce liquide il convient d'employer : 25 gr. de *conservateur* par hectolitre, de coller avec 12 à 15 gr. de gélatine par hectolitre, puis de faire après un soutirage et clarification une nouvelle addition de 25 gr. par hectolitre. Si la fermentation est très active, le premier dosage de 25 gr. peut être porté à 40 ou 50 gr., c'est à l'essai d'essais successifs.

**Conservateur spécial pour les vins blancs.**—Pour la préparation des vins mousseux et pour les vins blancs qui jaunissent, il convient de demander le *Conservateur spécial à ces vins*.

**Préparation des vins mousseux.**—Pour obtenir une préparation parfaite pour les vins blancs mousseux, leur conserver leur transparence et leur mousse, les empêcher de contracter quelque altération que ce soit, faire qu'ils ne deviennent ni tristes, ni filants, ni noirs, il faut ajouter à ces vins 25 gr. de *conservateur* par hectolitre ; laisser le *conservateur* agir pendant huit jours sur le vin, puis coller avec 25 grammes de gélatine par hectolitre et enfin ajouter le sirop et la liqueur nécessaires pour donner la mousse au vin.

**Vins blancs qui jaunissent.**—Le traitement ci-dessus convient fort bien aux vins blancs qui jaunissent ; ils deviennent alors brillants, de belle nuance et leur goût s'améliore d'une façon très remarquable.

Tout ce qui vient d'être dit, tant sous le rapport de la conservation des vins que de leur clarification et de leur guérison est victorieusement affirmé par les expériences faites aussi bien en France qu'à l'Étranger.

Il n'est pas une seule espèce de vin français, italien ou espagnol sur lequel le *conservateur* n'ait été employé et toujours avec succès.

La conclusion à en tirer, c'est que tout détenteur de vins, qui le laissera se perdre le fera volontairement ; nous ajoutons qu'il vaut mieux prévenir le mal que d'avoir à le guérir, car si bon que soit l'emploi du *conservateur*, il est des maladies qu'il ne guérit pas et pour d'autres trop avancées, il ne peut rétablir complètement le vin.

**Mode d'emploi.**—On peut employer le *conservateur* à toutes les époques de l'année, dans la vendange et à l'emplissage des fûts, à l'instant même de leur expédition pour les voyages de terre et de mer. Il suffit de le dissoudre dans cinq fois son poids d'eau tenue en ébullition pendant cinq minutes, de laisser refroidir, de le verser dans le vin et d'agiter pour opérer le mélange. Le *conservateur* craint l'humidité et doit être tenu dans un endroit sec. Malgré l'humidité, le *conservateur* ne perd pas ses propriétés ; on peut s'en servir de la même manière que s'il était sec, en augmentant un peu la dose.

— PRIX : 500 grammes pour 25 hect. de vin, 6 fr.—1 fr. pour 50 hect. de vin, 10 fr.

DÉPOT CENTRAL : à l'OFFICE VINICOLE, 4, Rue du Pré-au-Clercs, Paris.

Les commandes peuvent être adressées à

## MORIN & CIE.,

Courtiers et Commissionnaires,

No. 10, Rue St. Nicholas, Montréal.