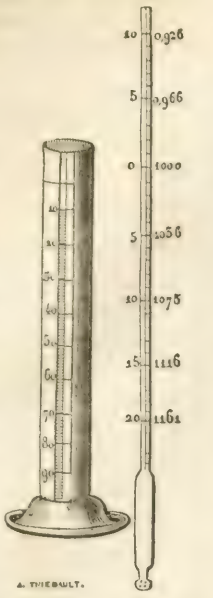
coup d'œil tous les résultats désirés, nous avons préféré donner une *table* qui sera collée sur une planche, et que l'on couvrira d'un vernis à l'alcool pour la préserver de l'humidité.

Fig. 206. Fig. 205.



Pour *essayer un moût de raisins*, on le passe à travers un linge, une chausse de laine, ou tout simplement on le filtre à travers du papier sans colle, après l'avoir laissé reposer, pour le séparer, autant que possible, des corps étrangers qui ne sont que suspendus. On le verse ainsi dépuré dans une éprouvette, et l'on plonge dedans le mustimètre. Le degré auquel il s'arrête indique sa densité. Je suppose que l'instrument se fixe à 10 degrés; je consulte la table ci-après, et je vois que la pesanteur spécifique du moût est égale à 1075, c'est-à-dire qu'un litre d'eau pesant 1000 grammes, un litre de moût à dix degrés pèsera 1075 grammes; un hectolitre sera du poids de 107 kil. 500 grammes, et donnera par l'évaporation à siccité un réside de 20 kilogram. Cet essai doit être fait à une température de + 15° C. (12° de R.) Nous ne donnons pas de table de correction, parce qu'il est facile de ramener le moût à la température voulue; celle des cuveries, à moins que la saison ne soit très froide, approche beaucoup de 15°. L'erreur commise pour une différence d'un ou deux degrés est insignifiante dans un travail en grand comme celui de la vendange.

Pour ceux qui voudraient vérifier les nombres qui sont indiqués dans la seconde colonne, ou calculer les quantités de matière sucrée contenue dans un sirop d'une densité supérieure à celle de 20 degrés, nous donnerons la formule suivante dont nous avons fait usage, et qu'on doit à M. Dubrunfaut.

$$Q = \frac{(D - 1000) \times 1000}{(1600 - 1000)}$$

et qui se traduit ainsi en langage ordinaire. La densité du moût (D) diminuée du nombre 1000, et le reste multiplié par 1000, puis divisé par 1600, densité du sucre solide diminuée de 1000, exprime la quantité réelle de sucre (Q), en volume, contenue dans ce moût.

Ainsi un moût marque 5° et a 1036 (D) pour densité, je retranche de 1036 le nombre 1000, il reste 36 qui, multiplié par 1000, donne un produit de 36,000, que je divise par 1600, moins 1000 ou 600, le quotient est 60 qui exprime la quantité de centimètres cubes de sucre contenus dans un litre de moût à 5° aréométriques, ou la quantité de décimètres cubes contenus dans un hectolitre.

Nous n'avons par ce moyen que la quantité de sucre en volume. Pour *l'avoir en poids*, rien n'est plus facile; il suffit de multiplier le nombre obtenu, 60 par exemple, par le nombre 1,6 qui exprime le poids d'un centimètre cube de sucre solide, celui de l'eau étant 1. Le produit 96 indique que dans chaque litre ou 1000 centimètres cubes de moût à 5°, il y a 96 grammes de sucre solide, ou 9 kil. 600 gr. par hectolitre.

C'est d'après cette formule qu'a été dressée la table suivante, qui facilitera beaucoup ces calculs.

N° 2. *Table indiquant le poids d'un hectolitre de moût, ainsi que celui d'extrait qu'il contient pour chaque degré du mustimètre ou pèse-moût.*

DEGRÉS.	POIDS D'UN HECTOLITRE en kilogrammes.	POIDS DE L'EXTRAIT SEC en kilogrammes.
	kil.	kil.
1	100 800	1 128
2	101 500	4 000
3	102 200	5 856
4	102 900	7 728
5	103 600	9 600
6	104 300	11 456
7	105 100	13 600
8	105 900	15 728
9	106 700	17 856
10	107 500	20 000
11	108 300	22 128
12	109 100	24 256
13	109 900	26 400
14	110 700	28 528
15	111 600	30 928
16	112 500	33 328
17	113 400	35 728
18	114 300	38 128
19	115 200	40 528
20	116 100	42 928

§ IV. — Du tartre et de la manière de le doser.

Dans nos 2 tables, nous avons établi nos calculs dans la supposition que le moût ne contenait en matière solide que du sucre, mais nous avons vu qu'il y entrait beaucoup d'autres principes, et en particulier du tartre qui, en s'ajoutant au sucre, en impose sur la quantité de matière sucrée que renferme le moût. C'est la quantité de tartre contenue dans ce moût, qu'il s'agit de doser pour la retrancher de la matière sucrée; les autres principes pouvant être négligés sans inconvénient. Pour cela j'ai construit un instrument que j'ai nommé *tartrimètre*, et qui, je crois, sera utile aux œnologues.

Le tartre, tel qu'il se dépose dans les tonneaux, est un mélange de bitartrate de potasse, de 5 à 7 pour 0/0 de tartrate de chaux, de matière colorante, de lie et autres corps qui se déposent pendant la clarification des vins. Si on verse dans une liqueur contenant du tartre en dissolution une solution de potasse à l'alcool ou de carbonate de potasse, il se fait une solution de tartrate neutre de potasse et il se précipite un peu de tartrate de chaux. La quantité de liqueur potassique qu'il a fallu em-