PLANTS.	POIDS spécifique.	DEGRÉ des 25 p. 0/0 d'alcool qu'on a obtenu de chaque moût.
	Vignoble Enjalric.	
Terret.	12 5	18 5
Ribeirenc.	14 0	19 0
Blanquette.	14 5	19 5
Piquepouille gris.	14 0	19 0
Caragnane.	15 0	19 5
Grenache.	16 0	20 0
Mélange des moûts.	14 4	20 0
	Vignoble Julia.	
Terret.	13 0	19 0
Ribeirenc.	14 3	20 0
Blanquette.	14 5	20 0
Piquepouille gris.	14 5	19 8
Caragnane.	15 0	20 0
Piquepouille noir.	16 0	21 0
Grenache	16 0	20 5
Mélange des moûts.	14 55	21 5

Ces mêmes vins distillés plusieurs années après leur fabrication ont fourni des quantités d'alcool plus fortes.

M. DE FAYOLLES a pris en 1823 la pesanteur spécifique du moût de 35 variétés de raisins du département de la Dordogne. Ces pesanteurs ont varié pour les raisins noirs dans le rapport de 7 à 13, 5, et pour les blancs de 8 à 14, 5. Les moûts les plus pesans ont toujours donné les vins les plus généreux, et les raisins blancs des vins plus spiritueux que les rouges.

Nous citerons maintenant une expérience de ce genre faite à Dijon, par notre confrère, à l'académie de cette ville, feu DE GOUVENAIN, savant œnologue et dont les résultats se rapprochent des précédens.

DENSITÉ DU MOUT.	RÉSIDU SOLIDE p. 100 de moût.	EAU-DE-VIE obtenue en volume à la distillation à 19°5 de Baumé.
1070	18 4	19 p. 0/0
1079	20 9	21 11
1083	21 6	21 8

On trouverait sans doute dans les manuscrits de ce chimiste un plus grand nombre d'expériences qui seraient d'autant plus importantes, qu'on peut compter sur leur exactitude ; mais des intérêts de famille ont empêché jusqu'ici la publication des intéressans travaux que cet estimable œnologue avait entrepris dans ce genre.

D'après ce qui précède, ainsi que d'après les observations que j'ai recueillies, on peut établir de la manière suivante les *différentes quantités d'alcool* que l'on peut obtenir des espèces diverses de sucre.

M. GAY-LUSSAC a déterminé par la théorie qu'un quintal métrique de sucre de canne ou 100 kilog. se convertit, par la fermentation vineuse, en 64 lit., 90 d'alcool absolu, à 0, 792 de densité, mesurée à 15° C. — Les distillateurs ne retirent par leurs procédés que 30 lit. d'alcool de 100 kilog. de fécule. — 100 kilog. de sucre de fécule, de la fabrique de M. MOLLERAT, n'ont fourni à M. SEBILLE-AUGER, de Saumur, que 30 lit. d'alcool absolu. 100 kilog. de sirop de dextrine, de la fabrique de M. FOUCHARD, à Neuilly, de 33 à 34 degrés, rendent 18 lit. d'alcool. — 100 kilog. de matière sèche de moût de raisin donnent, par la distillation, de 53 à 55 lit d'alcool. Ce calcul a été établi par plusieurs expériences de DE GOUVENAIN, de M. SEBILLE-AUGER et sur des observations qui me sont propres.

Si nous discutons actuellement les résultats de MM. DE GOUVENAIN, JULIA FONTENELLE et que nous les comparions aux recherches qui ont été faites en Angleterre pour asseoir l'impôt sur les eaux-de-vie, nous trouverons quelques anomalies dont nous rendrons raison plus bas.

DE GOUVENAIN a opéré sur un moût dont la densité était de 1083, contenant par conséquent, 22 kilog. d'extrait sec, d'après la table n° 2. Or l'évaporation ou la dessiccation n'a donné à l'auteur de ces recherches que 21 kil. 60; ce moût a produit, à la fermentation, 11 lit. d'alcool absolu, ce qui équivaut à 50 lit. pour 100 de matière solide. M. JULIA FONTENELLE a retiré 12 lit. 50 d'un moût à 14 degrés, ou 28 pour 0/0 de sucre, ce qui fait 44 lit. 60 pour 100. Les distillateurs anglais soumettent à la fermentation un moût de grains qui contient 29 kilog. pour 0/0 de matière sucrée et retirent 14 kilog. 50 d'un alcool à 0,825 de densité, ou 35° 1/2 de Cartier, 89 de l'alcoomètre centigrade, équivalant à 15 lit. 62, alcool absolu, ou 54 lit pour 100 de matière sucrée.

Enfin, si nous consultons les valeurs données par M. HERPIN pour la graduation de son maltimètre, nous trouvons qu'un moût dont la densité est de 1060 contient 14 kilog. de matière sucrée, et rend, si la transformation est complète, 14 lit. pour 0/0 d'alcool à 56 degrés centigrades, ou 7 litres 84 alcool absolu, ce qui équivaut à 56 lit. pour 100 kilog. d'extrait sucré de moût de bière.

En résumant toutes ces données, nous pouvons établir les rapports qui suivent, pour les *quantités d'alcool absolu* que l'on peut produire avec des moûts composés de 100 kilog. des diverses sortes de sucre. — Sucre de canne purifié, 64 lit. 90. — Sucre de fécule, 30 lit. — Sirop de dextrine, à 34 degrés, 18 lit. — Le même, à 40 degrés, 22 lit.—Moût de raisins, desséché, 50. — Le même, de Languedoc, 44 lit. 60.—Extrait de malt, ou moût de grain, 54 lit. — Le même, 56 lit.

Pour connaître l'*influence de la maturation* sur la formation du sucre dans le raisin, DE GOUVENAIN a fait une expérience que je crois devoir rapporter.

Le 10 octobre, dix jours avant celui qui avait été fixé pour la vendange aux environs de Dijon, il fit cueillir des raisins blancs qui furent exprimés de suite. Le moût pesait 1070 à 10° R., il saturait 6/100°, à un alcalimètre particulier qu'il s'était formé, et donnait un