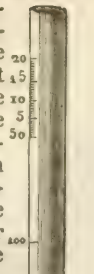
par ce procédé facile et nage au-dessus de la solution de potasse carbonatée. Le nombre de degrés mesurés par la couche alcoolique donne la proportion, en volume, d'esprit à 0,825 de pesant. spécif. contenue dans les 100 mesures de vin. Comme il ne s'agit que de s'assurer de l'instant où la formation d'esprit-de-vin s'arrête, il s'ensuit que, si deux essais indiquent consécutivement le même degré, il est temps de tirer le vin de la cuve, c'est-à-dire de procéder à l'entonnage.

Fig. 209.



On se procurera aisément les sous-acétate de plomb et carbonate de potasse purifié chez les pharmaciens ou fabricans de produits chimiques. Cette méthode n'est pas à négliger et je la recommande. On sait que l'alcool d'une densité de 0,825 contient encore 15 centièmes d'eau; avec ce rapport on calculera la quantité d'alcool absolu ou de 0,792 de pesant. spécif. renfermée dans le liquide essayé.

Le décuvage *se fait généralement avec si peu de soins*, même dans nos vignobles renommés, qu'il est indispensable d'introduire une méthode plus convenable pour la conservation du vin. Je ne décrirai pas la routine ordinaire qui met le vin encore chaud en contact avec l'air, et même avec le marc, et occasionne une déperdition considérable d'alcool que l'on peut éviter. Le vin, ainsi secoué et aéré, est plus disposé à s'aigrir. Ceux qui opèrent avec les nouveaux appareils ont déjà réformé une grande partie des vices du soutirage ordinaire.

Lorsque les cuves sont assez élevées au-dessus du sol et qu'elles sont munies d'un robinet près du fond, on place le tonneau sous ce robinet, on adapte à la bonde un *tube en cuir* ou *en toile sans couture* (*fig.* 210) dont un bout entre dans le robinet. De cette manière le vin coule dans le fût sans être exposé au contact de l'air. Mais comme les celliers sont plus ou moins éloignés des cuveries et que les tonneaux sont placés sur les *marres* ou chantiers, d'avance et à demeure, on trouvera toujours plus commode de les remplir avec les *tines*. Dans ce cas, je voudrais que les tines (*fig.* 211) fussent foncées ou bien couver-

Fig. 210.

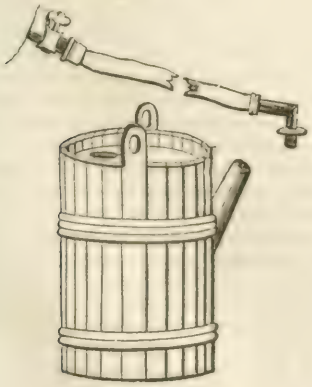


Fig. 211.

tes. Ces vases de transport contiennent ordinairement 60 à 70 litres et sont en chêne. Lorsque la cave ou cellier est placée dans le voisinage de la cuverie, le soutirage se ferait commodément au moyen d'une pompe placée sur le couvercle de la cuve et munie d'un tuyau en cuir ou en toile sans couture passant à travers le mur et dirigeant le vin dans les tonneaux à la distance désirée. Pour cela, on aurait un tuyau composé de plusieurs pièces se réunissant par des vis ou des tubes, entrant les uns dans les autres, et à baïonnette. Nous parlerons dans l'autre section des vaisseaux vinaires.

Lorsqu'on entonne le vin encore chaud, *on ne remplit point les tonneaux* de surmoût ou premier vin; on conserve du vide pour la distribution du vin de pressurage.

SECTION VII. — *Du pressurage.*

On n'enlève de la cuve, par le soutirage, que le moût tout-à-fait liquide et libre, mais il reste à s'emparer du vin que les grappes et les pellicules retiennent et que l'on présume contenir plus d'alcool que celui qui est resté fluide. Cette présomption n'a pas été vérifiée par des essais comparatifs au moyen de la distillation ou du tube de Brande.

§ Ier. — Des pressoirs.

Les pressoirs sont les machines à l'aide desquelles on exprime le marc et on en extrait le vin qu'il contient. Ces machines varient de bien des façons et opèrent d'une manière plus ou moins parfaite le pressurage. Les avantages que l'on reconnaît quelquefois dans chacune d'elles dépendent souvent plutôt de l'habitude et de la routine que du mérite réel de l'appareil.

Un *bon pressoir* doit être solide, facile à construire, peu dispendieux à établir, aisé à manœuvrer, et doit donner la plus grande quantité possible du vin contenu dans le marc.

Les pressoirs les plus généralement employés dans les pays de vignobles sont ceux qu'on nomme pressoirs à leviers ou à tesson, pressoirs à coffre simple ou double, et pressoirs à étiquets.

Les *pressoirs à levier* ou *à tesson* sont simples, mais ne produisent pas de grands effets; ils exigent en outre une place étendue pour le jeu du levier et pressent inégalement les matières soumises à la pression, ce qui force de les y présenter de nouveau et à plusieurs reprises dans différentes positions, et allonge la durée de l'opération.

Les *pressoirs à coffre simple* ou *double* sont également peu coûteux, mais ils sont lents dans leur opération et ne donnent qu'une pression très faible. Quand on veut augmenter leur force, il faut leur appliquer des engrenages métalliques très dispendieux et qui résistent difficilement au travail rude et suivi du pressurage.

Les *pressoirs à étiquet* sont simples, solides, économiques, résistent bien au travail et exigent un petit nombre d'hommes pour les faire mouvoir. Dans le système ordinairement employé, la vis du pressoir est mise en mouvement par une roue dont la périphérie est