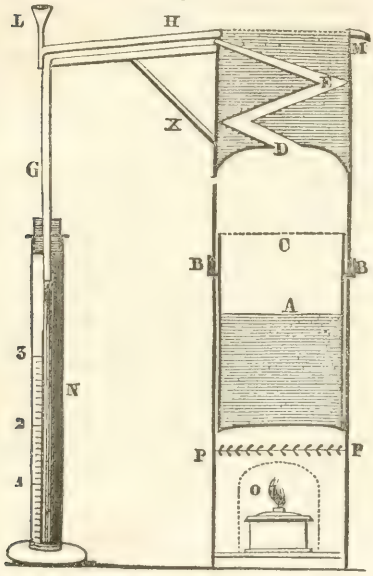
Section XIII. — *De l'essai des vins.*

La détermination de la quantité d'alcool en volume contenu dans les vins, par la méthode de Brande, et le tube œnalcoométrique, p. 198, est suffisante pour les cas auxquels nous l'avons appliquée; mais lorsqu'il s'agit d'une appréciation exacte, c'est à une distillation d'essai qu'on doit avoir recours de préférence. On a proposé, pour cet effet, plusieurs appareils qui conviennent assez bien, mais que les inventeurs ont établi à un prix qui nous paraît trop élevé. Comme nous voulons généraliser le procédé de l'essai des vins par distillation, nous allons décrire un alambic très simple, peu dispendieux, et qu'un ferblantier ou chaudronnier, même de village, pourra exécuter sans aucune difficulté.

L'appareil (*fig.* 234) se compose d'une cu-

Fig. 234.



curbite A, cylindre droit auquel on donne 9 cent. (3 po.) de diamètre et 12 cent. (4 po.) de hauteur; en BB est soudée tout autour une petite gouttière de 2 cent. de large et autant de hauteur, qui laisse l'espace nécessaire pour recevoir la 2e partie de l'appareil ou le chapiteau C, cylindre de même diamètre à peu près que la cucurbite sur laquelle il entre à frottement juste dans la rigole ou gouttière BB. Ce chapiteau, qui a 5 cent. (1 1/2 po) de haut, est percé dans la partie supérieure d'un trou D, sur lequel est soudé un serpentin plat en zig-zag E. Ce serpentin est fixé dans un cylindre réfrigérant, de 12 cent. de hauteur, auquel le chapiteau C sert de fond et est adapté par son bec dans un tube G, coudé et légèrement incliné. Ce tube passe à travers un autre tube carré H, qui l'enveloppe, qui est d'un côté soudé dans une échancrure carrée du réfrigérant, et de l'autre est soutenu par un support X, également soudé au même réfrigérant. En L un petit entonnoir sert à verser un filet d'eau froide pour opérer la condensation des vapeurs alcooliques; l'eau échauffée s'échappe par le bec M. L'éprouvette N sert de récipient, pour l'eau-de-vie et de mesure pour le vin à distiller; elle est divisée en 3 parties de chacune un décim. La cucurbite entre dans un fourneau en tôle PP, dans lequel est une lampe à esprit-de-vin O, introduite par une ouverture ménagée à cet effet.

Actuellement rien de plus facile que *l'essai d'un vin quelconque.* On en mesure 3 décilitres dans l'éprouvette et on le verse dans la cucurbite A. On place ensuite le chapiteau C avec ses accessoires; on applique une bande de toile ou de papier enduit de colle à froid ou du lut sur les jointures BB; on remplit d'eau le réfrigérant et le tube réfrigérant H, qui contient le tube G qui plonge dans l'éprouvette. Si celle-ci est un peu large, on la bouche avec un liége à travers lequel passe ce tube. Le tout ainsi disposé, on allume la lampe et on chauffe le vin qui ne tarde pas à bouillir. Les vapeurs passent d'abord dans le serpentin; de là l'alcool ou partie spiritueuse se rend, par le tube latéral, dans le récipient. On rafraîchit l'eau des réfrigérans au moyen de l'entonnoir L. Aussitôt que l'on a obtenu un décilitre de liqueur distillée, c'est-à-dire d'eau-de-vie, on arrête la distillation en retirant la lampe. On prend ensuite, avec l'alcoomètre, le degré de l'eau-de-vie (*voy.* l'art. *distillation des eaux-de-vie*) préalablement refroidie à 15° C. En distillant le vin au tiers, on est presque certain que ce qui reste dans l'alambic ne contient plus d'alcool. Si l'eau-de-vie provenant de la distillation porte 24° de l'alcoomètre centésimal ou 13° 3/4 de l'aréomètre de Cartier, en divisant par 3 on obtiendra la richesse alcoolique du vin essayé qui, dans ce cas, sera égale à 8; ce qui indiquera que le vin contient 8 p. 0/0 d'alcool en volume ou bien 10 en eau-de vie à 10° de Cartier.

Table de la quantité d'alcool absolu et d'alcool d'une pesanteur spécifique de 0,825 *contenue dans plusieurs espèces de vins de France.*

VINS.	ALCOOL CONTENU de la pesanteur spécifique de	
	0,825	0,792
Hermitage blanc.	17,43	16,21
Id. rouge.	12,32	11,46
Côte-Rôtie.	12,32	11,46
Frontignan blanc.	12,79	11,90
Lunel.	15.52	14,43
Roussillon blanc.	17,09	15,81
Id. rouge.	18,13	16,87
Bourgogne.	14,57	13,55
Id.	16,60	15,54
Bordeaux.	15,10	14,04
Champagne.	13,80	12,83
Id. mousseux.	12,89	11,90
Id. rouge.	11,93	11,10
Sauterne.	14,22	13,22
Vin de Grave.	13,37	12,43
Barsac.	13,86	12,88
Anjou blanc.	14,00	13,20