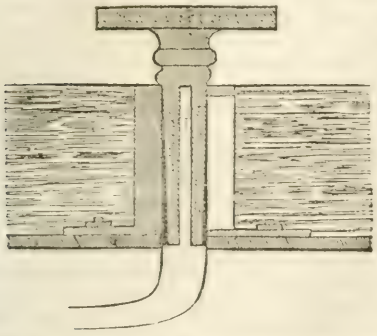
Ce *robinet à décanter*, dont on voit la coupe dans la *fig.* 264, est formé d'un double tube vertical en laiton; le tube intérieur forme la clé, et tourne à l'aide d'un bout de levier emmanché au haut de sa tête; des ouvertures d'un pouce de hauteur, disposées en hélice

Fig. 264.



autour de cette sorte de colonne, permettent de faire écouler la nappe supérieure du liquide, éclaircie par le 1er temps de repos. L'ingénieuse disposition ci-dessus est due à M. Nicholls. Une autre sorte de robinet à décanter consiste dans un bourrelet circulaire, ou flotteur en fer-blanc, sous lequel un cercle en canevas métallique adhérent est attaché à un entonnoir de toile formant soufflet, et terminé par un large tube qui sort sous le bac à repos, lou e robinet est adapté. Dès qu'on ouvre celui-ci, le liquide, près de sa superficie, s'introduit par la bande de canevas métallique dans l'entonnoir, qui s'abaisse progressivement avec le flotteur suivant le niveau du moût.

On *opère la décantation* par l'un des 2 moyens ci-dessus, après une à 2 heures de repos. Le moût est alors à la température de 75 à 70°; il doit être refroidi davantage, et, à cet effet, on le fait écouler dans les bacs *refroidissoirs*.

Ces larges caisses plates sont construites en planches de sapin du Nord, très épaisses et solidement boulonnées. Avant de se servir de bacs neufs, il faut *étançonner* avec des pièces de bois leur fond, pour éviter que l'imbibition de l'eau ne les fasse soulever. On doit y passer de l'eau bouillante à plusieurs reprises, afin d'enlever à la surface les principes solubles du bois, qui donneraient un goût particulier à la bière, et de faire produire au bois tout l'effet de gonflement qui peut résulter de l'action de l'humidité et de la chaleur.

Dans l'usage habituel des bacs, il faut avoir le plus grand *soin de les laver et de les échauder*, de peur que le moût de bière adhérant à leurs parois ne s'y aigrisse ou ne prenne un goût putride qui pourrait occasionner la détérioration d'un *brassin* versé ultérieurement.

§ IV. — Du refroidissement de la bière.

La température du moût doit être abaissée *au degré convenable* pour la fermentation, et ce degré varie suivant les influences de la température de l'air atmosphérique et en sens inverse. Le moût de bière doit en effet être d'autant plus *froid* que l'air extérieur est plus *chaud*, et réciproquement. On conçoit qu'on se propose ainsi de compenser les chances de refroidissement ultérieur dans les cuves à fermentation. En général, pendant les temps froids, il faut activer le plus possible la *fermentation alcoolique;* pendant les chaleurs de l'été on doit au contraire s'efforcer de modérer ses progrès, pour éviter que la bière ne tourne à l'aigre. On peut d'ailleurs diminuer les chances de cette altération en augmentant la dose du houblon; c'est aussi dans ce but qu'il importe d'opérer le refroidissement le plus promptement possible. Les bacs doivent donc être exposés à un fort courant d'air; on l'obtient à l'aide des persiennes qui les entourent ordinairement.

Nouveau système de rafraîchissoirs. De quelque manière que soient disposés les bacs, ils présentent de graves inconvéniens, et les soins les plus minutieux ne peuvent quelquefois prévenir l'altération du moût houblonné qui y séjourne trop long-temps dans les chaleurs. Leur construction est d'ailleurs fort dispendieuse, soit par elle-même, soit par la solidité qu'elle nécessite dans toutes les parties de l'étage qui supporte le poids de ces vastes réservoirs et du liquide qu'ils contiennent; enfin toute la chaleur du moût, depuis le degré de 75 à 70° centigrades jusqu'à la température de 15 à 25, utile à la fermentation, est complètement perdue.

Le *nouveau réfrigérant* de M. Nicholls, qui agit sur le liquide en couches minces par évaporation et contact indirect, à l'aide d'aspersions et de courans d'eau méthodiquement dirigés, est vu monté de toutes ses pièces dans la *fig.* 265. La *fig.* 266 montre la coupe longitudi-

Fig. 265.

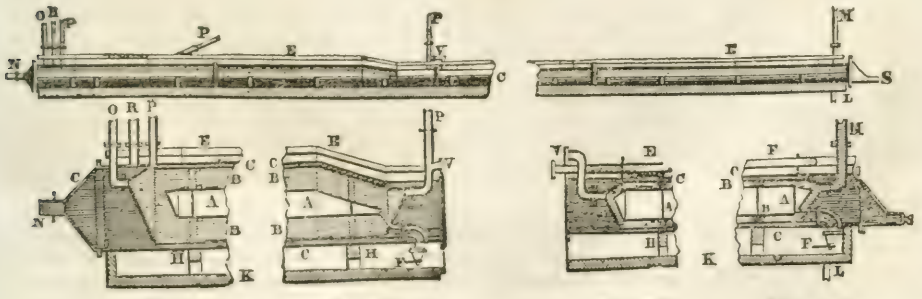


Fig. 269. Fig. 268. Fig. 267. Fig. 266.