

Os engaços communicam ao mosto e ao vinho principalmente o acido tannico, alem de uma materia amarga.

As grainhas tambem cedem tannino e uma substancia oleosa, gorda, facilmente alteravel.

As pelliculas fornecem acido tannico, grande parte da materia corante e crémor tartaro.

A parte liquida do succo, em proporções muito variaveis, conforme as circumstancias já expostas, contem um grande numero de substancias, de que apenas mencionaremos as principaes :

Assucar de uva (glucose) de 15 a 40 % do liquido; materias gommosas de 2 a 3 %, fracas proporções de substancias gordas, de materias azotadas albuminoides; de acidos organicos, sobretudo tartratos, em parte saturados de potassa e de cal, etc.

Como o assucar é a base da fermentação e sendo por via d'esta que aquelle se desdobra em alcool, acido carbonico, glicerina, etc., é sobre modo importante conhecer a quantidade de assucar que encerram as uvas, para regularisar as vindimas e os trabalhos vinarios que se lhes seguem.

Para que o producto final da fermentação venha a reunir os requisitos recommendaveis e para que a marcha d'ella corra com regularidade, livre de accidentes e precalsos, é indispensavel que se mantenha o conveniente equilibrio dos differentes elementos constituintes dos mostos.

Os excessos d'este ou d'aquelle elemento, quando não sejam modificados, são sempre inconvenientes, dando em resultado vinhos defeituosos, as mais das vezes predispostos para as doenças e a alterarem-se.

Se a riqueza alcoolica do vinho é dependente da riqueza sacharina dos mostos e se os vinhos finos e generosos só se podem obter de mostos muito ricos em assucar, não é menos verdade que o excesso do assucar constitue um perigo para a vida futura do vinho, se os demais elementos, que com elle tem de cooperar, não se encontrarem nas devides proporções.

Estes inconvenientes são muito vulgares em algumas localidades da Beira Baixa e em muitas do Alto Alemtejo, onde se usa vinificar de bicca aberta, sem feitoria nem cortimenta.

Na fermentação tumultuosa não se desdobra todo o assucar, em resultado do que, com uvas muito sacharinas obtem-se um vinho fraco, sem corpo, nem tannino, nem acidos, assucarado, com os elementos precisos para refferver, toldar-se, acidificar, etc., o que só se evita *abafando-o*, com doses d'alcool addicional relativamente elevadas.

A percentagem do assucar determina-se nos mostos por meio do glucometro, obtendo-se tambem o conhecimento da percentagem d'alcool que o vinho deve vir a conter, pelo desdobramento do assucar em virtude da fermentação.

Pela mesma razão que não deve haver duvida em adelgaçar os mostos muito densos e assucarados, com o addicionamento regulado de agoa potavel, quando se desejam vinhos communs para consumo, tambem não deve hesitar-se em os concentrar ou adoçar, quando ao contrario forem muito delgados, aquosos e pouco doces.