

*ácidos* e o *tanino*. O *tanino* apparece ali em tanto maior percentagem quanto mais quente e luminoso fôr o clima; e tem a propriedade de precipitar muito bem os fermentos e as materias albuminoides.

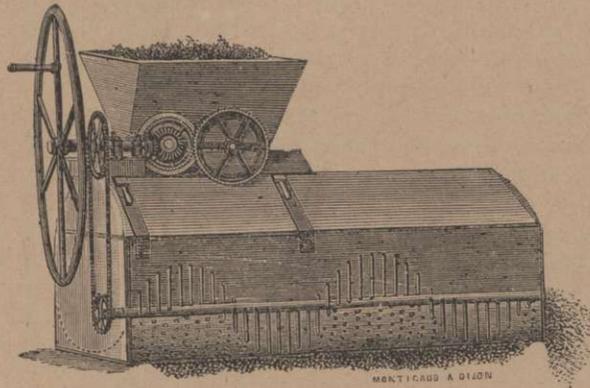
D'aqui se tiram já as seguintes conclusões praticas:

=O engaçõ póde communicar ao vinho acidez e travo.

=O engaçõ não addiciona ao vinho alcool nem cõr; antes, por imbibição os subtrae, tornando o vinho menos alcoolico e carregado em cõr.

=O *tanino* do engaçõ, precipitando os fermentos e materias albuminoides, auxilia a limpeza e conservação dos vinhos.

=Convirá conservar o engaçõ quando as uvas sejam excessivamente doces, originando mostos muito grossos; e eliminal-o pelo contrario quando a uva seja já de si acida e travosa ou porque foi colhida prematuramente ou pela propria natureza da casta.



*Esmagador e desengaçador Gaillot*

=No fabrico dos vinhos finos convirá, na maioria dos casos, supprimir o engaçõ. A natureza grosseira das substancias que elle encerra, diminuem, ou pelo menos mascaram os aromas, a delicadeza do vinho.

Em certos casos o que convem fazer é sómente um desengace parcial. Eis aquelles em que o nosso venerando mestre e amigo o sr. conselheiro F. Lapa, o recommenda:

=Quando a uva se apresente bem madura e os engaçõs ainda verdoengos.

=Quando a uva, muito aquosa e insipida, ameaça produzir vinhos chatos e molles.

=Quando a uva tenha poucos bagos, ou parte d'elles estejam podres e já *passados*.

Outros casos ha ainda em que o engaçõ póde prestar verdadeiros serviços á vinificação. Assim disseminado no *chapeu* ou *balsa*, nos recipientes de fermentação, elle opera mechanicamente, tornando a referida balsa mais porosa, permeavel ao ar que activa a fer-