

Indicações uteis e praticas

Emprego do glucometro

E' sobre modo importante para o vinicultor reconhecer a percentagem de assucar que os mostos contem, para com conhecimento de causa regular os trabalhos da vinificação, no lagar e na adega.

Pela quantidade de assucar que o mosto contem, calcula-se a percentagem d'alcool, que o vinho deve vir a conter.

O conhecimento previo serve para tratar os mostos convenientemente, adicionando-lhe agua ou assucar, conforme forem muito ou pouco assucarados.

Este mesmo conhecimento é indispensavel para regular a cortimenta, envasilhando quando o assucar esteja todo desdobrado.

Todas estas indicações se obtem com o auxilio d'um unico e pequeno instrumento, o *glucometro* do dr. Guyot.

O *glucometro* é um pesa-mosto, com tres escallas diferentes, dando cada uma a sua indicação especial:—densidade do mosto, quantidade de assucar que contem e percentagem d'alcool que o vinho virá a encerrar, quando o assucar se desdobre todo na fermentação.

Por meio do *glucometro* reconhece-se o estado de maturação das uvas, afim de regular a vindima.

A maneira pratica de utilizar o instrumento é muito simples:

Espreme-se um kilo de uvas, coa-se e deita-se o liquido antes de fermentar n'uma proveta de vidro, ou no proprio canudo de folha que serve de estojo ao *glucometro*, mergulha-se este e fazem-se as leituras no ponto de afloramento, abstrahindo a altura do minisco.

E' conveniente conhecer a temperatura para que o instrumento foi graduado, para a alcançar tão aproximada quanto possivel no mosto, pondo-o ao sol quando tenha de se elevar, ou mergulhando a proveta ou canudo que o contem n'um vaso com agua fria.

A temperatura do mosto avalia-se por meio d'um pequeno thermometer que se mergulha no liquido.

Nos *glucometros* ordinarios construidos para as temperaturas de 15 a 18° graos centigrados, a escalla amarella corresponde ao pezo do assucar, a branca á percentagem de alcool e a azul á densidade.

A leitura do n.º 15 na escalla amarella indica que um hectolitro contem 15 kilogrammas de assucar, correspondentes na escalla branca a 9 e tres quartos ou o que é o mesmo, que o desdobramento d'aquelle pezo d'assucar deve produzir 9 litros e 75 centilitros d'alcool por cada 100 litros.

A escalla azul corresponde á do areometro Baumé, indicando o *O*, o momento em que a massa vinaria deve ser separada da cortimenta.