

A lã artificial, ou *lanital*, como já foi chamada, nasceu das sanções impostas à Itália quando da guerra com a Abissínia. A sua fabricação está actualmente em pleno vigor, e a importação do produto natural diminuiu de maneira considerável, embora com prejuízo da exportação do queijo.

O *lanital* foi inventado pelo professor Ferretti, que indicou a técnica da sua preparação. É um produto semelhante à lã natural do carneiro merino, mas preparada a partir da caseína do leite.

Para o fim que temos em vista, podemos considerar no leite três partes: uma parte gordurosa, a caseína e o sôro. Com a parte gordurosa é fabricada a manteiga; do leite assim desnatado extrai-se a caseína, que serve para a fabricação do queijo (e agora do *lanital*), e o que resta é o sôro. No sôro encontram-se produtos vários aproveitáveis, como a lactose (açúcar do leite), ácido láctico, sais, etc., ou pode mesmo servir para alimentação dos porcos.

Um hectolitro de leite de vaca dá mais que 4 quilos de manteiga e 3 de caseína; esta dá 3 quilos de *lanital*, que por sua vez fornecem uns 12 a 15 metros de tecido.

A técnica da fabricação do *lanital* compreende várias operações que vamos resumir:

Depois de desnatado, o leite é tratado pelo ácido sulfúrico diluído ou pelo ácido láctico que se obtém a partir do próprio sôro do leite. Sob a acção destes agentes, a caseína coagula e separa-se do sôro. Recolhe-se o produto, espreme-se, lava-se e em seguida é prensado para lhe tirar a maior parte da água que ainda contém. Submete-se depois à acção de plastificantes que constituem o segredo da invenção, e a caseína fica assim apta a passar nas fleiras. Os furos destas teem 2 a 3 centéssimos de milímetro de diâmetro, e a pasta de caseína preparada fica reduzida a finíssimos fios que, depois duma passagem por um banho coagulante, são cortados em dimensões próprias para se obter uma massa floconosa.

Segue-se um certo número de lavagens especiais e uma secação perfeita. O *lanital* está pronto a entrar no tear, donde sairá sob a forma dum óptimo tecido que, embora diferente do tecido da lã natural, não deixa contudo de o substituir perfeitamente.

O aspecto dos flocos da *lanital* é o duma boa lã de carneiros merinos, lavada e cardada. Mas as suas propriedades não são as mesmas: assim, a tenacidade e a elasticidade do fio da *lanital* são muito inferiores às do fio de lã natural; a sua feltragem é também muito inferior, porque o fio da *lanital* é completamente liso, enquanto que a lã do carneiro é eriçada de escamas; o mesmo sucede com o seu poder de isolamento, inferior ao da lã, porque o fio desta é ôco, enquanto que o do *lanital* é cheio.

No entanto, um tecido em que sejam misturadas as duas lãs, natural e artificial, numa porporção de 50%, aproxima-se tanto do tecido vulgar, de lã pura que, praticamente, nada se perde com a substituição.

Assim se explica o triunfo rápido de mais esta indústria.

O consumo de lã na Itália oscila entre 420.000 a 450.000 quintais por ano; a sua produção mal atinge 100.000 quintais; donde uma importação de 320.000 a 350.000 quintais que aquêlê pais fazia em 1936. Graças ao *lanital*, esta importação está hoje muito diminuída. O leite abunda na Itália. Calcula-se que a sua produção anual é de uns 40.000.000 de hectolitros, dos quais só um terço serve para consumo directo; o restante era transformado em queijo, que exportava. Diminuindo a exportação de queijo, por um lado, e aumentando a produção de leite, por outro, a Itália ponde diminuir a importação de lã, com um resultado financeiro a seu favor, aumentado ainda pela importação de caseína, que lhe fica mais barata que a importação de lã.

Este triunfo da técnica não teria lugar se as condições económicas não o motivassem.