

VINOS FINOS DE MESA.

HERNANDEZ Y GOMEZ.

TORO.



Pureza absoluta.—Tónicos, reconstituyentes.

Premiados en Madrid.—1877.

» en París ...—1878.

Despacho.—Pez.—1 y 3.—

Cada botella con casco,—5 reales.

« « sin casco,—4 reales.

Toro.—Imp de L. G. Vallecillo

VINOS FINOS DE MESA.

HERNANDEZ Y GOMEZ

TORO.

Para absoluta.—Tónicos recon-

stituyentes.

Presentados en Madrid.—1877.
en París...—1878.

Despacho.—Por.—1 y 2.—

Cada botella con casc.—7 reales.
« sin casc.—4 reales.

Toro.—Imp. de L. G. V. Estrella

»—IN VINO VERITAS.—»

DON VICENTE DE VERA Y LOPEZ,

Doctor en Ciencias y Químico del Ayuntamiento de Madrid—

CERTIFICO:

Que habiendo analizado un vino tinto de Don Manuel Gomez, he obtenido los resultados siguientes:

1.º DETERMINACION DEL ALCOHOL

«Se destiló un volumen determinado del vino, en el alambique de Saleron, hasta que se hubo recogido un volumen del liquido igual á la mitad del que se habia puesto á destilar. Se añadió al liquido destilado agua tambien destilada hasta formar un volumen igual al primitivo. Se agitó bien y se tomó la temperatura y grados del alcohómetro de esta mezcla, para conocer así la riqueza alcohólica del vino.

«Grados del termòmet.....14

«idem» alcohòmet.13 '50

«Lo cual corresponde, segun las tablas de Gay-Lussac

«Alcòhol por 100 en volumen —13'70

«Repetida la operacion segunda vez dió:

«Grados del termómet.—10'50

«idem « alcohómet.—13.

«Que corresponden á

«Alcohol por 100 en volumen.—13'70.

«Luego la riqueza alcohólica del vino analizado es...—13'70

2.º DETERMINACION DE LA ACIDEZ.

«Se tomaron 50 centímetros cúbicos del vino «y se pusieron á calentar en una cápsula de porce- «lana, despues de haberles añadido un poco de «agua para diluirlo. Se fué añadiendo entonces «gota á gota de una disolucion normal de Carbo- «nato de Sosa (que contenia 53 gramos de sal «por litro) hasta que manteniendo el liquido en «caliente y agitándolo, dió una reacion neutra, «lo cual se conoció por medio del papel de torna-

«sol. Visto entonces lo que se habia gastado
«de la disolucion normal del Carbonato de Sosa
«para llegar á este resultado, se vió que eran
«4 centímetros cúbicos.

«Para expresar de algun modo esta acidez,
«debida á todos los ácidos libres y sales ácidas
«existentes en el vino, se ha convenido en refe-
«rirla toda al ácido Tártrico ó Sulfúrico. En el
«caso que nos ocupa, para calcular á que cantidad
de estos ácidos corresponde la acidez del vino,
«haremos las operaciones siguientes:

«Cada centímetro cúbico de la disolucion nor-
«mal de Carbonato de Sosa neutraliza á

«0grs 0 75 de ácido Tártrico cristalizable.

«0grs 0 49 de ácido Sulfúrico monohidratado.

«Como cada 50 centímetros cúbicos del vino
«necesitan para ser neutralizados 4 centímetros
«cúbicos de la disolucion normal, 1000 centíme-
«tros cúbicos, ó sea un litro, necesitarán:

$$«50:4: :1000:x = \frac{1000 \times 4}{50} = 80 \text{ c.c.}$$

«Multiplicándo estos 80 centímetros cúbicos
«por 0grs 0 75 tendremos 6 gramos que es la
«acidez del vino expresada en ácido Tártrico.

«Multiplicando los 80 centímetros cúbicos por
«0 grs 0 49, se obtiene 3 grs 920 que es la acidez
«del vino expresada en ácido Sulfúrico monohi-
«dratado, que es como tambien se acostumbra á
«expresar.

«Luego la acidez del vino analizado correspon-
«de á:

«6 gramos de ácido Tártrico por litro

«ó lo que es lo mismo, á

3 grs 920 de ácido sulfúrico monohidratado
«tambien por litro.

3.º DETERMINACION DEL TANINO.

«Se tomó una disolucion de gelatina recién
«preparada, y tal que 92 centímetros cúbicos
«precipitaban exactamente un gramo de tanino
«disuelto en 100 centímetros cúbicos de agua;
«para lo cual se tituló exactamente aquella di-
«solucion.

«Se tomaron 55 centímetros cúbicos de vino,
«se diluyeron en agua y se les fué añadiendo
«poco á poco y con mucho cuidado, de la disolu-
«cion de gelatina y agitando con una varilla de
«vidrio hasta no obtener mas precipitado; cosa
«que se comprobó con minuciosas observaciones.

«Entonces se vió que se habian gastado 5 centímetros cúbicos de la disolucion de gelatina recién preparada.

«Luego la cantidad de tanino contenida en un litro de vino la hallaremos por las dos porciones siguientes:

$$92:1::5:x = \frac{1 \times 5}{92} = 0 \text{ grs } 0\cdot54.$$

«que es el tanino que hay en los 55 centímetros cúbicos de vino, por consiguiente, si en

$$55:0 \text{ grs } 0\cdot54::1000:x = \frac{1000 \times 0\cdot054}{55} = 0\cdot98$$

«Luego en un litro del vino analizado hay 0 grs 98 de tanino.

«(Esta operacion, lo mismo que la de la acidez, fué repetida por tres veces obteniéndose idéntico resultado.)

4.º DETERMINACION DEL EXTRACTO SÓLIDO.

«Se tomó una cápsula de porcelana, que se labó, se desecó y pesó, obteniéndose de peso 67 grs 60

«Se colocaron en esta cápsula 100 centímetros cúbicos de vino y se puso al baño de Maria. «Se evaporó á sequedad, se pesó cápsula y residuo obteniéndose 70 grs 10.

«Entonces se trasladó á la estufa de Gay-Lussac, se mantuvo al fuego durante mucho tiempo, pesando la cápsula cada seis horas, obteniéndose los pesos siguientes:

«70—69'80 —69'78— 69'73—69'71--69'70
— 69'66—69'64—69'62—69'61—69'60—69
«'60--69'60.

En vista de que no disminuía mas de peso se adoptó el número 69'60.

El peso que corresponde al extracto será;

69'60—67'60=2 gramos.

«Es decir que rebajando del peso obtenido, el correspondiente al de la cápsula, quedan 2 gramos que es el que corresponde al extracto de «100 centímetros cúbicos de vino.

«Por consiguiente á un litro que son 1000 centímetros cúbicos, corresponderá 2 gramos multiplicados por 10, ó sean 20 gramos.

«Luego el extracto sólido del vino analizado es

igual á 20 gramos por litro.

5.º DETERMINACION DE LA MATERIA COLORANTE.

I. «Tratados 5 centímetros cúbicos del vino
«analizado en un tubo de ensayo, por una diso-
«lucion de *acetato de plomo*, se obtuvo un preci-
«pitado de color *azul*, quedando el liquido inco-
«loro.

II. «Tratando en un tubo de ensayo otros
«5 centímetros cúbicos de vino por una mezcla
«de *harina y Carbonato de cal*, despues de neu-
«tralizado el vino con agua de *cal*, y agitando
«el vino con esta mezcla y despues filtrando, se
«observa:

«Que el líquido que pasa el filtro es incoloro
«y el sedimento que queda sobre aquel, es *azulado*

III. «Tratados otros 5 centímetros cúbicos
«de vino, muy diluido en agua destilada, por
«una disolucion de *Carbonato de Sosa*, conte-
«niendo 5 gramos de sal por litro, se obtuvo una
«hermosa coloracion *azul verdosa*, bastante per-
«sistente.

IV. «Tratados otros 5 centímetros cúbicos
«de vino por una disolucion de *Borax*, se obtuvo
«una magnifica coloracion *Violeta*.

«Todos estos caracteres indican que la materia colorante de este vino es una mezcla de «*Anolina* y «*Enocyanina*, conteniendo bastante «de esta última, que es muy *sustancial y tónica*, »por su semejanza al tanino y por tener *hierro* «en su composición, ambas sustancias son *naturales y propias* del vino.

« Es cuanto puedo decir según mi leal saber »y entender.

Madrid 16 de Diciembre de 1879.

Dr. V. de Vera y Lopez.

Acreditada ya la pureza absoluta de nuestros vinos, y sus propiedades tónicas y reconstituyentes con el testimonio del ilustrado Químico Sr. Vera, responde de su identidad siempre, nuestra etiqueta y nuestra firma.

Toro 15 de Abril de 1879.

Hernandez y Gomez,