

DEL PAIS

FABRICACIÓN DE LA SIDRA

I

Las operaciones fundamentales de la fabricación de la sidra son, como es bien sabido, el escogido del fruto, la fermentación del jugo y la conservación del producto elaborado.

De la forma y cuidado con que se hagan estas operaciones depende la calidad, la estimación y el precio de la sidra obtenida.

Escogido del fruto.— Por lo general los fabricantes de sidra no se toman el trabajo de escoger y calificar las manzanas que van á utilizar, sino que trabajan con fruto de toda clase y procedencia, esto es, de distintos grados de madurez, de variedades diversas y por tanto de composición química diferente.

En tales condiciones tiene que resultar un jugo imperfecto, una fermentación irregular y, por consiguiente, una sidra defectuosa y de conservación muy difícil.

En cambio, con poco trabajo se puede previamente ir escogiendo y clasificando las manzanas por variedades, según su época de maduración, y por calidades, atendiendo en cada caso á la clase de sidra que se quiera obtener, es decir: sidra de consumo corriente, sidra de conserva y sidra achampanada.

Para la elaboración de una buena sidra debe escogerse el fruto de manera que el jugo resultante tenga una densidad de 1.055 y que, en un litro, contenga:

Azúcar	120 gramos
Tanino	3 »
Materias pécticas y albuminoides . . .	6 á 8 »
Acido málico	3 á 4 »

Con algunos ensayos y tanteos previos no es difícil llegar á conseguir este resultado.

Fermentación del jugo.— La fermentación es un fenómeno de orden fisiológico y químico que depende de tres factores:

- 1.º De la composición del jugo.
- 2.º De la naturaleza de los fermentos.
- 3.º De la temperatura ambiente.

La fermentación se desarrolla más ó menos rápidamente en todo jugo expuesto al aire bajo la influencia de los fermentos procedentes de las atmósferas y del suelo y que se depositan en las películas de los frutos, encontrándose después mezclados con el jugo.

Lo mismo ocurre con los fermentos naturales de vino de uva, que se hallan en el mosto no porque se encuentren en el interior del fruto formando parte del jugo, sino procedentes siempre del exterior.

Ahora bien, esta fermentación, que podríamos llamar natural, provocada por fermentos de roda clase procedentes del exterior casi al acaso, suele por lo mismo ser imperfecta y defectuosa para el resultado que se busca, dando origen á muchos contratiempos y dificultades que difícilmente se corrigen.

Por eso es preferible provocar la fermentación artificialmente y ayudarla mediante madres ó levaduras seleccionadas procedentes de buenas variedades ó de plantíos de gran reputación.

Una vez iniciada la fermentación, importa mucho vigilar y regular sumarcha.

Para ello los mejores auxiliares son el termómetro y el densímetro, que van indicando respectivamente las variaciones de temperatura y densidad del caldo y manifiestan, por io tanto, los cuidados que se deben procurar.

Con tan sencillos instrumentos y mucho limpieza en los locales,

utensilios y operaciones, se logra uniformidad en la marcha de la fermentación, de suerte que si previamente se ha conseguido, por el escogido del fruto, la uniformidad en la composición del jugo, y por la identidad de levaduras, la misma clase de fermentación, al marchar y desenvolverse ésta siempre del mismo modo, se obtendrán, como resultado final, tipos de sidra de sabor y de composición constantes.

II

Vemos en el artículo anterior cómo se fabrica la sidra, y vamos á escribir ahora algo acerca de su conservación.

Cuando se advierte que la conservación de la sidra por más de un año parece imposible, el hecho puede proceder de tres causas: ó de la mala elaboración del producto, ó de la composición de la sidra, ó de la acción prolongada del aire.

Las dos primeras causas desaparecen procediendo con los cuidados citados en el artículo anterior, esto es, eligiendo bien las manzanas y provocando y dirigiendo con inteligencia la fermentación.

La tercera causa, á saber, la acción del aire, se evita recurriendo á los taponés carbónicos, y mejor aún poniendo las barricas en contacto directo con un depósito de gas ácido carbónico.

Los procedimientos que pueden sustraer la sidra á las influencias nocivas de su composición y de los fermentos figurados, pueden ser mecánicos, físicos y químicos. Los primeros comprenden la filtración, el trasiego y la acción de clarificantes.

El efecto de todos estos métodos es poco pronunciado, pero sin embargo, pueden y deben ponerse en práctica en condiciones especiales muy bien determinadas.

Los procedimientos físicos comprenden la congelación y la pasteurización; la primera no tiene más efecto que entumecer los microorganismos y contener ó suspender su acción, de forma que al elevarse de nuevo la temperatura reviven los fermentos y todos los riesgos que ellos ocasionan.

La pasteurización mata efectivamente los microorganismos, destruyendo de un modo eficaz todos los peligros que la presencia de éstos ocasiona; pero, en cambio, desnaturaliza la condición de la sidra, comu-

nicándole fácilmente su gusto á bebida cocida si no se tiene cuidado de operar á menos de 56° centígrados y bajo presión de ácido carbónico.

Por último los métodos químicos consisten en el empleo de materias antisépticas que obran destruyendo los fermentos figurados.

Entre estas materias debe mencionarse en primer término el anhídrido sulfuroso, que se aplica empleando los bisulfitos y, en particular, el metabisulfito potásico, y muy recientemente el formol ó formaldehído, que es uno de los antisépticos más poderosos que pueden usarse á dosis muy pequeñas

Algunos de estos métodos han dado excelentes resultados en el laboratorio; pero les falta la sanción de la práctica, y que en la parte económica los gastos que ocasionan y los conocimientos que requieren no exceden de los recursos materiales é intelectuales de los que se dedican a esta industria agrícola.

