

EL VINAGRE DE SIDRA



En los países de viñedos cada cual hace el vinagre que necesita para el consumo de casa, y sería de desear que las legiones productoras de sidra, como estas provincias, imitasen su ejemplo.

Antes de dar á conocer las instrucciones prácticas relativas á la fabricación del vinagre de sidra, recordamos en algunas líneas las causas y el mecanismo de la fermentación acética.

Se sabe que hacen falta para cualquier fermentación:

- 1.º La presencia de un fermento.
- 2.º Un medio nutritivo apropiado.
- 3.º Una temperatura propicia.

En el caso de la fermentación acética (que es la que produce el vinagre), el fermento está constituido por células microscópicas redondeadas que forman rosarios dirigidos á la superficie del líquida cubriéndolo de una lámina resistente más ó menos espesa de un velo gris blanco afelpado

Esta propiedad es la que dá su nombre al fermento *mycoderma aceti*.

Este fermento tiene la cualidad de oxidar el alcohol por medio del oxígeno proporcionado en general por el aire, y el producto formado es el ácido acético.

Pero no ejerce su acción sino en el alcohol muy diluido ó en un líquido que contenga menos de 15 por 100 de aquel líquido. El vino y la sidra contienen las materias hidrocarbonadas, nitrogenadas y minerales necesarias á la vida del fermento.

La temperatura más propicia para la rapidez del fenómeno viene á ser de 32° próximamente, pero entre 20 y 30° es como se elabora el mejor vinagre.

A menos de 10° es casi nula la fermentación. Se sabe perfectamente que la luz mengua la fermentación.

La formación del ácido á expensas del alcohol se persigue hasta la desaparición completa de este último; después el fermento le ataca al ácido formado para producir agua y anhídrido carbónico, por lo cual será preciso parar la fermentación antes de que desaparezca todo el alcohol.

Instrucciones prácticas.— Es preciso en la práctica procurarse, además de la sidra, el fermento acético que debe servir en la fabricación.

No se hace vinagre bueno sino con sidra buena, pudiendo aprovecharse de las medianas ó malas cuando hayan tenido alguna transformación en vinagre.

La siembra se hace con una parte del velo del mycoderma, que se obtiene exponiendo al aire cierta cantidad de sidra adicionada de una tercera parte de vinagre.

Al cabo de algunos días el líquido se cubre de una capa de la cual se lleva con un palillo una parte á la superficie de la sidra que se quiere agriar.

La barrica debe tener en general una capacidad de unos 20 á 25 litros, con una abertura ó boca ancha, cerrada por un embudo provisto de un tubo largo que, introduciendo en el líquido, permite añadir la sidra necesaria debajo del velo.

Dos aberturas practicadas en cada fondo algo más arriba que el nivel del líquido, mantienen en la barrica una corriente de aire que activa la acetificación.

No es indiferente la naturaleza de la barrica. Los metales y el barniz que cubre los toneles de barro cocido, son atacados por el vinagre, desvirtuando el gusto del líquido. que puede llegar á ser nocivo, por lo que se rechazarán los grifos metálicos y los toneles barnizados.

Todo debe ser de madera, hasta los aros, pues los vapores de ácido acético que se desprenden, les atacan. Se preferirán los materiales de roble y castaño.

Teniendo preparados los embases y utensilios y las primeras materias, se procede de la siguiente manera:

Se hace hervir dos ó tres litros de vinagre que se echan en el barril agitándolo luego para que se moje bien todo el interior; á la mañana siguiente se añaden cinco á seis litros de sidra con el mycoderma. Dejando la barrica en un lugar donde la temperatura se halle entre 15 y 25° se forma un velo que se ha de conservar sin romper para obtener una buena acetificación.

Después se añadirán cada ocho días dos ó tres litros de sidra, hasta que el barril se halle lleno en más de la mitad.

Se deja entonces mientras que el líquido que se saca de la canilla sea buen vinagre.

Desde entonces se extraen dos ó tres litros cada quince días, reemplazándolos con igual cantidad de sidra.

Se podrá filtrar el vinagre obtenido ó bien encolarlo; se puede también pasteurizarlo dentro de las botellas al baño maría á 55°, conservando siempre en ellas para mejorar el bouquet y preservarlo del contacto del aire.

(De La Aldea.)

