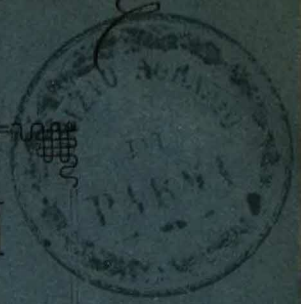


297

297

Dono di Cluck



DEI VINI ARTIFICIALI

VINO OTTENUTO SULLE VINACCE

METODI PETIOT E BIZZARRI

PER

ALESSANDRO BIZZARRI

FARMACISTA CHIMICO E DOTTORE IN SCIENZE NATURALI

ANTONIO

MISCELLANEA

C

4

PARMA

BIBLIOTECA BIZZOZERO

Prezzo Cent. 50

MILANO

COI TIPI DI ALESSANDRO LOMBARDI

Fiori Oscure, 7

1873.

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE

Padere Sperimentale - Stuard -

PARMA

INVENTARIO n. 736



Mis. C. 4

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTOR LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS

155 WEST 42ND STREET, NEW YORK

1898

1898

NEW YORK

1898

109369

DEI VINI ARTIFICIALI

VINO OTTENUTO SULLE VINACCE

METODI PETIOT E BIZZARRI

PER

ALESSANDRO BIZZARRI

FARMACISTA CHIMICO E DOTTORE IN SCIENZE NATURALI



MILANO

COI TIPI DI ALESSANDRO LOMBARDI

Fiori Oscuri, 7

1873.



AGLI ENOLOGI

Nella scarsità che generalmente predominava nel decorso anno sulla raccolta del vino, io credei far cosa utile al nostro paese e gradita ai nostri enologi lo accennare per mezzo della stampa un nuovo metodo di preparazione di un secondo vino sulle vinacce già sperimentato da me con buon successo.

Ora, che anche l'esperienza di alcuni possidenti ha provato che si può ottenere questo secondo vino con molto vantaggio, sia per la bontà come per il discretissimo

prezzo, vengo a dare la descrizione di questo metodo corredato di osservazioni, e facendolo precedere da quello del signor Petiot che mi servì di guida, amando che possa introdursi ancora in Italia l'uso di un secondo vino di buona qualità, come in Francia ed in Germania si pratica, vino che può essere alla portata eziandio delle classi povere anche nelle cattive annate.

Io infine raccomando questo metodo di un secondo vino perchè rendasi meno attiva la fabbricazione di vini del tutto artificiali, che per speculazione pur troppo si fanno, e che possono riuscire ancora dannosi alla pubblica salute siccome fabbricati con sostanze impure e coloriti con preparazione d'anilina arsenicale.

Dott. A. BIZZARRI

La malattia della vigna, la scarsità della raccolta ha fatto sviluppare oltremodo la fabbricazione di vini artificiali, ad ottenere i quali trovansi descritti diversi metodi; io non parlerò di ricette empiriche ma sibbene di tentativi fatti da ricercatori serii, fra i quali sembrami essersi distinto il signor Petiot in Francia. Fu egli che lavorando sulle vinacce ha ottenuto ed ha insegnato ad ottenere un secondo vino, un terzo, ed ancora un quarto, sempre di buona qualità e da preferirsi a qualunque altro vino artificiale.

Ecco come il signor Petiot giunse al suo felice risultato. Convinto che l' uva soltanto poteva fornire gli elementi di un liquido che meritasse il nome di vino, sul frutto della vigna esso concentrò le sue esperienze e si propose per problema di ottenere un liquido in tutto simile al vino estratto coi processi ordinarii e che avesse identicamente le stesse qualità.

lo stesso aroma e la stessa facoltà di migliorare invecchiando.

La prima cosa che esso fece fu dunque quella di analizzare il sugo dell'uva, e trovò che questo ordinariamente contiene in media sopra 100 parti in peso 78 a 85 di acqua e 15 a 22 di zucchero, una parte di tartaro, di materia colorante, di resina o d'olio essenziale e d'altre sostanze in proporzioni sì minime che tutte insieme non formavano che circa 2 per cento in peso: così l'acqua e lo zucchero formavano 98 per cento del sugo dell'uva; le materie che danno colore, gusto speciale e l'aroma particolare di ciascun vino, non vi entrano che per la duecentesima parte; ed è frattanto questa duecentesima parte che, a vero dire, costituisce il vino, che gli impartisce quel carattere che lo distingue dagli altri liquidi, e che gli dà principalmente le diverse qualità che ne fanno il suo pregio.

Ciò costatato, il signor Petiot venne a concludere che per fare del vino sarebbe stato facile il riprodurre artificialmente i 98 centesimi di elementi che lo compongono, l'acqua essendo dappertutto la stessa e lo zucchero di barbabietola o di canna trasformandosi per la fermentazione ed il contatto degli acidi in zucchero identico a quello che trovasi nell'uva, il glucosio. Le sue esperienze sullo zuccheraggio e la fermentazione dei vini mussanti non gliene aveva lasciato alcun dubbio su questo ultimo punto.

Non occorre dunque più che aggiungere all'acqua ed allo zucchero le diverse sostanze contenute in quei 2 centesimi del mosto, parte che for-

nisce il colore, il gusto e l'aroma (bonquet); ma queste sostanze preziose, caratteristiche, non gli parve possibile di poterle trovare altrove che nell'uva, dove la natura le ha riunite ed amalgamate nelle proporzioni e condizioni che coll'arte sarebbe impossibile di imitare.

Allora esso si fece a ricercare se il sugo dell'uva, espresso coi processi ordinari, avesse tolto alle vinacce tutto ciò che contenevano di queste materie coloranti ed aromatiche, o se ve ne restasse ancora assai da potersi utilizzare, e per fornire di nuovo a dell'acqua e a dello zucchero (parti integranti del vino per 98|100) il gusto, l'aroma e le altre qualità del sugo dell'uva.

Posta così la questione si diede alla ricerca dei fatti; esso riconobbe che queste materie, e soprattutto la più preziosa, la resina non erano disciolte ed utilizzate dai processi ordinari se non che in minima parte; che la materia colorante, nelle annate che l'uva ha maturato durante l'asciutto e sotto i raggi cocenti del sole, è in grandissima quantità, e forma contro la pellicola dei grani d'uva uno strato bene spesso che non si discioglie che in parte in una sola fermentazione; che l'acido tartarico, libero e combinato, è la materia che scappa più facilmente; che il tannino è in proporzione considerevole nella pellicola, nei vinaccioli e nel raspo, e se eccessive nel vino, nuocciono molto alla gradevolezza del suo sapore; che la proporzione la più conveniente del tartaro è di tre a quattro millesimi.

Convinto il signor Petiot che una parte conside-

revoles di queste materie restavano nelle vinacce, non dubitò che non fosse possibile di utilizzarle di nuovo, rimpiazzando l'acqua e lo zucchero stato estratto dall'uva sotto forma di sugo, con una consimile quantità di queste sostanze, provocandone una nuova fermentazione.

La decomposizione dello zucchero e la sua trasformazione in alcool per mezzo della fermentazione colle vinacce era per esso, come diceva, un fatto acquistato dopo le sue esperienze precedenti.

Il signor Petiot infatti, pervenuto il momento della vendemmia, nel 1854 pensò di raddoppiare almeno la quantità del vino aggiungendo sia al mosto, sia alle vinacce una quantità di acqua zuccherata eguale a quella del sugo dell'uva. Il ragionamento l'avea egualmente condotto alla convinzione che questo prodotto raddoppiato dovea ben conservarsi perchè esso conteneva in sufficiente quantità tutte le sostanze utili alla conservazione del vino ordinario, ed in proporzione minore quelle che sono la causa delle alterazioni e delle malattie dei vini (1): il vino fatto sulle vinacce coll'acqua zuccherata dovea contenere al contrario poco fermento ed infatti il risultato materiale sorpassò tutte le sue speranze.

Con una quantità d'uva (*pineaux noirs*) che con processi ordinarii avrebbe prodotto sessanta ettolitri di vino, esso ne fece ben duecento ottantacinque, quasi cinque volte più. Esso portò la soluzione zuccherina alla densità che aveva il mosto il quale segnava 13

(1) Minor quantità di sostanze albuminoidi arotate.

gradi del glucometro, scala di Beaumé, a raggiungere i quali gli occorsero chilogrammi diciannove di zucchero per ciascun ettolitro di acqua, e dopo ottenuto un secondo vino, ne fece un terzo, ed un quarto.

Da questi esperimenti rilevò che la *fermentazione* fu forte in tutte quattro le operazioni; il *colore* era più intenso nel vino della terza e della quarta; l'*alcool* in questi secondi vini superava di un grado il primo vino, ciò che si spiega perchè nel mosto vi si contenevano ancora dei sali che facevano ascendere il glucometro; quanto al *gusto* e all'*aroma*, erano questi secondi vini meno acidi, più vinosi, più vellutati, più pronti alla beva, come suol dirsi, e con più aroma del vino naturale; in una parola riuscirono positivamente migliori.

Infine quanto alla *conservazione*, essi si conservarono meglio del vino naturale, o primo vino, come era da spettarsi per le ragioni già dette. Questi vini dunque, riuscirono di una durevolezza straordinaria, perchè messi in bottiglie e lasciati per qualche mese esposti ancora in luogo caldo si conservarono sempre senza verun indizio di acidità o acetificazione. Si sperimentò la *navigazione* inviandoli alla Nuova-Orleans, e vi arrivarono in perfetto stato e furono trovati buonissimi. Il signor Petiot in conseguenza concluse che la Francia poteva aumentare immensamente le sue esportazioni di buoni vini, e nelle cattive annate, non sarebbe più ridotta ad importarne dall'estero. Diceva inoltre il signor Petiot se i diritti di dazio, pegli zuccheri impiegati alla vini-

ficazione, venissero soppressi o almeno restituiti per un *draw back* o ribasso al momento dell'esportazione dei vini, si comprende facilmente a qual punto sarebbe abbassato il prezzo del vino d'acqua zuccherata, perchè i risultati ottenuti per i vini rossi sono superbi, poichè si potrebbe triplicare la quantità sulle vinacce. Dei vini bianchi poi i risultati sono ancora più maravigliosi e condurranno esso diceva senza dubbio ad una rivoluzione nel commercio.

Il consumo dei secondi vini è certamente immenso, e non si può vedere senza gran piacere l'applicazione di un metodo pel quale i prodotti aumenteranno le risorse di una delle principali industrie, quella del vino, rimedieranno alla penuria delle uve nelle cattive annate, e permetteranno di dare in tutti i tempi alle classi povere una bibita sana, poco costosa e del tutto esente da ogni sofisticazione, mentre crea pel pubblico erario una fonte di larghi proventi.

Devesi pure aggiungere che questi secondi vini hanno delle qualità loro proprie che non debbono essere risguardate come difetti, ma che anzi possono considerarsi come loro pregi; e sono l'essere scarsi di tartaro, il che ben lungi di essere un difetto deve risguardarsi come una loro buona qualità; infatti esso non è un elemento prezioso dei vini, che anzi invecchiando divengono più fini, collo spogliarsi del loro tartaro, ed è per questa ragione che i vini stati preparati dal signor Petiot rassomigliavano per la loro vinosità generosa e dolce e per il loro aroma (*bouquet*) ai vini vecchi. Riguardo al tannino si può dire che non abbondano, ma ne conservano a sufficienza.

Inoltre questi secondi vini sono apprezzabili perchè essi rassomigliano essenzialmente ai vini naturali; i principali elementi del vino in essi vi si trovano e presso a poco come naturale prodotto della vigna; gli elementi secondari, i meno importanti, quelli cioè che divengono spesso nocivi, vi si trovano diminuiti; queste sono dunque delle condizioni altrettanto favorevoli.

Esaminato un vino ottenuto col metodo Petiot conteneva:

Alcool	12,8 per 100.
Residuo secco à 100. . . .	grammi 19,3 per litro.
Tartaro di questo residuo	3,4 — —

L'acidità del suddetto residuo equivaleva a 1 gr, 74 di acido solforico.

Dopo simili risultati il sig. Petiot concludeva essere difficile di distinguere il vino così preparato dal vino naturale, e che coloro che sono i più contrarii alle imitazioni del vino, non potrebbero rifiutarsi di convenire che questo secondo vino non ha almeno nulla di nocivo alla pubblica salute.

Io dopo diversi esperimenti incominciati fino dall'anno 1869, sull'aggiunta dell'acido tartarico nel mosto, e sull'azione del medesimo sulla materia colorante ed aromatica contenuta nella buccia o pellicola dell'uva, che qui riporto (1), venni a risguardare

(1) Ho posto dell'uva in due tinelli simili, nella quantità di K. 300 per ciascuno e ivi ammostata e fatta fermentare per ottenere del vino; nel primo vi ho aggiunto uno per mille di acido tartarico, men-

come incompleto il processo sopraccennato del signor Petiot, per la deficienza d'acidità, sembrandomi ben razionale che insieme all'acqua e lo zucchero si dovesse aggiungere alle vinacce ancora l'acido tartarico, in quanto che nel mosto oltre l'acqua e lo zucchero bisognava valutare pure l'acidità necessaria per ottenere una buona fermentazione alcoolica ed avere per prodotto un vino aromatico, buono e ben colorito, e di qui l'aggiunta da me fatta dell'acido tartarico al metodo già conosciuto.

Un secondo vino da me fatto colle vinacce, acqua zuccherata, ed acido tartarico venne così buono che lo considerai un vero successo.

In vista della meschina raccolta delle uve ed in conseguenza della scarsità del vino dell'anno decorso

tre lasciava il secondo senza veruna aggiunta. Venuto il momento che il glucometro di Cadet segnava 0, (travasamento), ho svinato ed ho trovato essere il vino del primo tinello assai più colorito dell'altro e più aromatico, sebbene un poco aspreto ma non disagiata.

Ora ottenuto questo risultato, e pensando come l'acido tartarico non può che giovare al vino durante la fermentazione, servendo anche esso a determinare la formazione dei vari eteri che contribuiscono al suo aroma speciale, sento di dover raccomandare l'aggiunta al mosto ogni qual volta questo non sia abbastanza provvisto di acidità, naturalmente.

Ecco poi le mie esperienze fatte sull'azione dell'acido tartarico sulla materia colorante e aromatica contenuta nella buccia o pellicola dell'uva.

Dicesi che la materia colorante della pellicola dell'uva viene a colorire il mosto di mano in mano che questo per la formazione successiva dell'alcool si vinifica, e ciò perché la detta materia colorante si discioglie bene nell'alcool, mentre è insolubile nell'acqua; inoltre si ritiene in generale che un vino quanto più sarà alcoolico, tanto più sarà ricco in colore.

di fronte agli ultimi anni, venni a far conoscere questo mio metodo di preparazione che a me avea così ben corrisposto, e fu ai primi del mese di ottobre che pubblicai sopra diversi giornali (1) la seguente indicazione.

Metodo per fare un secondo vino di buona qualità.

Dopo che si sia svinato nel modo ordinario usato in Toscana, si tralasci di torchiare le vinacce o almeno le si spremino solo leggermente, e riposte nel tino vi si aggiunga una quantità di acqua corrispondente a dueterzi circa del primo vino ottenuto,

Ora trovando come spesso si verifici il caso di avere dei vini poco alcoolici e che hanno un bellissimo colore, mi venne in mente di sperimentare l'azione dell'acido tartarico sulla pellicola dell'uva nera.

Al quale effetto presa una soluzione acquosa di acido tartarico, nella proporzione di 5 parti di acido in mille di acqua distillata, e posta dentro in vaso di vetro vi aggiungi una quarta parte di bucce di uva nera (canajolo).

Lasciato a sè per pochi giorni la materia colorante delle bucce si disciolse ed il liquido non solo è divenuto di un bellissimo colore rosso, ma ha preso ancora l'aroma ed il gusto dell'uva impiegata nell'esperimento. In conseguenza di questo risultato giova ammettere che un vino sebbene poco alcoolico, quando sia leggermente acido può tuttavia essere molto colorito; perchè non la sola parte alcoolica del vino si presta come solvente della materia colorante dell'uva, ma bensì ancora la sua parte acida; e questa più di quella, perocchè le bucce dell'uva stessa messe nell'alcool non gli hanno comunicato la bella tinta sopra accennata, se non dopo l'aggiunta di una soluzione acquosa di 5 per mille di acido tartarico.

(1) Giornale *la Nazione* N. 280 del 16 ottobre 1872. — *Gazzetta d'Italia* 8 stesso. — Giornale *la Romagna* 2 ottobre. — *Gazzetta delle Campagne* 11 stesso mese, ecc.

acqua contenente però zucchero ed acido tartarico nelle seguenti proporzioni:

Acqua	1 ettolitro
Zucchero non raffinato . .	10 chilogrammi
Acido tartarico	250 grammi

Nell'acqua portata a circa 25 gradi del termometro centigrado si fan disciogliere lo zucchero e l'acido tartarico, e tal soluzione così tepida si getta sulle vinacce agitando la massa nella quale ben presto si eccita una nuova fermentazione.

Si lasci fermentare quanto occorre e quindi si svini e si custodisca come l'altro vino. Questo secondo vino può governarsi come il primo e volendolo conservare a lungo gli si può aggiungere, per ciascun ettolitro, mezzo litro d'alcool ottenuto dal vino, nel quale siavi stato in infusione per alcuni giorni cento grammi di vinaccioli o meglio poca dose di tannino di vinaccioli.

Chiudo dicendo essere desiderabile che i nostri enologi producano di questo secondo vino per le ragioni già esposte, e di già con grande soddisfazione ho inteso da molti il buon risultato ottenuto, a proprio vantaggio (1) e di coloro che non possono acquistare un primo vino per l'elevato prezzo.

Nel metodo ora accennato indicai la quantità dello zucchero da unirsi ad ogni ettolitro di acqua in chilogrammi 10, suggerendo ancora che poteva diminuirsi, perchè pensai che indicandone una mag-

(1) Il secondo vino preparato come si disse, costa da 20 a 25 lire l'ettolitro, ed è stato poi venduto 40 a 45.

giore quantità, minore sarebbe stato il numero di coloro che avrebbero preparato di questo secondo vino, ma varie esperienze mi hanno capacitato che portando la quantità dello zucchero a chilogrammi 12 il vino veniva migliore (1).

Infatti sapendosi come 1,700 di glucosio dieno 1 di alcool, impiegando K. 10 di zucchero di canna per ettolitro otterremo un vino avente 6 gradi di alcool per cento, mentre se lo zucchero suddetto sarà portato a chilogrammi dodici, il grado alcoolico potrà ascendere al di sopra del 7.

Notisi poi che se il detto vino vien fatto sulle vinacce lasciate nel tino senza stringere, e che se le uve sono di collina, il grado alcoolico del vino aumenta di altri due gradi, a causa del primo vino rimastovi in una certa quantità, di modo che ottiensi un prodotto che segna 8 a 9 gradi saggiato che venga all'alambicco di Salleron.

La quantità dell'acido tartarico la segnai 2 1/2 per mille, dando così un vino che l'esperienza m'ha dimostrato contenere 4 1/2 a 5 per mille d'acidità, specialmente in ragione dei graspi e del vino rimasto nelle vinacce, vino che oltre l'aver aumentato l'alcool avea fatto crescere ancora l'acidità.

Suggerii poi di impiegare l'acqua tepida di preferenza alla fredda, per avere più sollecita e viva la fermentazione, ciò che si ottiene facilmente versando qualche caldaia di quella bollente nella fredda.

Infine dissi che il secondo vino ottenuto lo si può

(1) Vedi terza dispensa sulle *Malattie dei vini*, 1869.

governare come il primo, nel modo che si usa in Toscana; che con questo governo oltre migliorare il suo gusto diventa pure più colorito. Molti però lo hanno tagliato col vino delle provincie meridionali e ne hanno ottenuto un buon risultato, avendo questo ciò che mancava all'altro, densità e colore in abbondanza.

L'aggiunta dell'alcool estratto dal vino con poca dose di tannino di vinaccioli sta ad assicurare la conservazione del prodotto quando lo si voglia serbare fino al vino nuovo.

Può anche farsi il solito vinello mettendo soltanto acqua sulle vinacce.

Allorquando le mie occupazioni me lo permetteranno mi propongo di pubblicare in un'opuscolo alcuni studj sulle adulterazioni dei vini.

LABORATORIO CHIMICO-FARMACEUTICO

DEL DOTT.

ALESSANDRO BIZZARRI

Via Condotta N. 9 e Piazza della Signoria, Firenze

Prezzo corrente, salvo variazioni, degli oggetti
e prodotti enologici, della Fabbrica Lebeuf
et C.^{ie} d'Argenteuil.

Acetometro di Réveil e Salleron per l'esame degli aceti	L. 10 —
Aceto da tavola, Vinaigre de table aromatisé, di Louit Frères di Bordeaux (1), la bott.	» 1 50
Acido tartarico cristallizzato per la correzione del mosto, o del vino girato, al K. »	5 80
Acido acetico buon gusto	» 2 50
Acido solforico per pulire le botti, al K. »	— 40
Detto puro, al Kilogr.	» 3 —
Acido tannico o tannino di commercio purificato, al Kilogr.	» 18 —
Detto di vinaccioli per la correzione del vino che fila, ecc., al Kilogr.	» 36 —

(1) Tutti i prodotti della Casa Louit Frères de Bordeaux, Cioccolate, Tapioca, Variantes, Piccalilli, ecc. Mostarda in vasetti di diverse qualità.

Acidimetro di Geissler per determinare l'acidità di mosti, o dei vini L.	15 —
Acidimetro di Babo per lo stesso oggetto »	24 —
Alcoometro centesimale di Gay-Lussac »	2 50
Detto di Cartier, pesa alcool di commercio »	1 50
Alambicco di Richard Danger simile a quello di Salleron, tutto in rame, per la determinazione dell'alcool dei vini e liquori, con tavole e istruzione »	35 —
Alambicco simile di Salleron con tavole e istruzione »	30 —
Ambreina per colorire in giallo i vini bianchi, vermut, ecc. la dose per 230 litri. »	2 —
Ammonimetro di Bobierre per dosare l'ammoniaca contenuta negli ingrassi . . »	30 —
Areometro di Beaumé che può servire a rimpiazzare il Gleucometro »	1 50
Areometro pesa vini »	1 50
Detto pesa a'eti »	2 —
Detto pesa olii »	2 50
Detto pesa latte »	2 —
Bitume giudaico per preparazioni microscopiche vasetto »	2 —
Balsamo del Canada »	1 —
Bouquet conservateur des vins du Midi per profumare i vini destinati a viaggiare. bottiglia per 230 litri »	2 50
Bouquet oenanthique du Midi per dare ai vini il bouquet dei vini vecchi . . »	2 50
Bouquet de Pomard et de Bourgogne per dare al vino il profumo di questi vini »	3 50

Burette di Gay-Lussac L.	7 —
Dette inglesi »	7 —
Dette di Mohr »	6 —
Bruciamicchie »	— 75
Detti a gabbia di ferro »	3 50
Barometri su tavola di legno tinta bianca	
con termometro »	12 —
Detti su tavola <i>acajou</i> con due termometri »	24 —
Carta filtri tondi di Prat-Dumas, per vini,	
aceti, ecc. 15 centimetri di diametro »	— 70
Detti . . . 19 »	— 90
Detti . . . 25 »	1 20
Detti . . . 33 »	1 60
Detti . . . 40 »	2 —
Detti . . . 45 »	2 20
Detti . . . 50 »	2 70
Carta reattiva di laccamuffa per gli acidi	
al pacchetto »	— 15
Detta arrossata per gli alcali »	— 15
Carta reattiva di curcuma . . »	— 15
Detta noce di galla »	— 15
Detta di acetato di piombo . »	— 25
Catrame da bottiglie, colore assortito K. »	— 70
Detto più fine »	1 50
Carameli raisin »	2 80
Carbonato di potassa puro, per togliere	
l'acidità al vino. »	6 —
Capsule metalliche assortite per turare	
bottiglie bianche piccole. cento »	2 —
Dette grandi »	2 50
Dette colorite piccole »	3 —

Dette grandi	cento L.	3 50
Couleur verte en poudre per colorire l'as- senzio e liquori, per 100 litri . . . »		2 —
Essence d ^e Cognac, Madera, Moscato, Ali- cante, Xèrés, ecc. la bottiglia . . . »		6 —
Extrait de Vermout e di liquori come Anisette, Chartreuse, ecc. la bottiglia . . »		3 50
Extrait de Bordeaux per dare il bouquet dei vini di Medoc a 230 litri. Bott. . . »		2 75
Foglia di stagno per turar bottiglie (fran- cese). Mezzo Kilogr. »		2 25
Detta di Vienna. Mezzo Kilogr. . . . »		3 25
Fruste per il vino (di Lebeuf e C.), per la chiarificazione, da mezzo fusto »		22 —
Dette da un fusto »		25 —
Dette da un fusto di 650 litri . . . «		28 —
Dette più grandi »		35 —
Gélatine Lainé riconosciuta la migliore per la chiarificazione dei vini, una tavoletta serve per 5 barili. Mezzo Kilogr. . . »		6 —
Gélatine épurée per la chiarificazione dei vini nuovi. Mezzo Kilogr. »		3 —
Glicerina priva di odore e pura per i vini K.»		5 50
Gleuco-enometro di Cadet »		3 —
Gypsomètre di Poggialle per dosare il sol- fato di calce contenuto nei vini . . . »		24 —
Imbuti di porcelana, varia grandezza . . »		
Detti di vetro, varia gr. da Cent. 30 a		— 80
Lastrette di vetro, porta oggetti, per pre- parazioni microscopiche N. 50 . . . »		2 50
Dette »	50 . . . »	5 —

Lastroline di vetro sottili, 15 millim. pacco	
di 50 L.	2 —
Dette, 18 millim. pacco di 50 . . . »	3 —
Dette rotonde, 15 millim. pacco di 50 »	4 —
Dette » 18 » » » »	5 —
Lampade di cristallo ad alcool . . . »	2 —
Lattodensimetro di Quevenne . . . »	4 —
Liquore di Føhling B.^a »	3 —
Detto titolato per la determinazione dell'a-	
cidità dei vini B. ^a »	2 —
Maladies des vins. L'aigre, la pousse, l'amer,	
la graisse, la moisissure, ecc. ciascuna ma-	
lattia vien guarita con una preparazione	
speciale. La dose per 230 litri . . . »	3 75
Mèches soufrées perfectionnées per zol-	
fare le botti, il pacco di 12 »	— 80
Mèches à la violette, il pacco da 12 . »	1 —
Mustimetro di Salleron, con istruzione . »	3 50
Microscopi per l'esame del seme da bachi,	
dei fermenti, della trichina ecc., (1) di <i>Nachet</i>	
<i>et fils</i> di Parigi. — Microscopio con un ob-	
biettivo e un oculare, ingradimento 700 da	
inclinarsi »	180 —
Detto con 3 obbiettivi 1, 2, 5 e 3 oculari »	260 —
Microscopi di C. Verick allievo di Hartnack,	
come sopra, senza inclinazione . . . »	120 —
Microscopi di Hartnack e C.^{ie} di Parigi	

(1) Si prende commissione di obbiettivi od oculari separatamente, di ciascuna Fabbrica, Accessori Microscopici.

— Microscopio con 3 obbiettivi 4, 7, 8 e 3 oculari 2, 3, 4, ingrandimenti 50 a 650 volte	L. 260 —
Detto con 3 obbiettivi e 3 oculari come sopra, da inclinarsi ingrandimento 50 a 650 volte	» 280 —
Detto più grande con 3 obbiettivi nuovo sistema a grande apertura 4, 7, 8 e 3 oculari 2, 3, 4, ingrandimento 50 a 650 volte, da inclinarsi	» 380 —
Misure graduate, varia grandezza . . . »	
Mortai di cristallo con pestello . . . K »	4 —
Nécessaire saccharimétrique di Salleron per la determinazione dello zucchero col li- quore di Fœhling	» » 28 —
Osteocollo in tavolette, senza odore per la chiarificazione dei vini, un pacco di 1½ Kil. »	2 —
Panieri in ferro da bottiglie 4 »	3 50
Detti » 6 »	4 —
Preparazioni microscopiche diverse da »	1 50
Dette più scelte »	2 50
Dette Diatomée (test.) »	2 —
Dette <i>torula cerovisiæ</i> fermentazione al- coolica »	2 —
Dette <i>Mycoderma vini</i> — fiore del vino »	2 —
Dette <i>Mycoderma aceti</i> — fiore dell'a- ceto »	2 —
Pipette di cristallo per vino »	2
Pipette graduate »	vario
Pipette di vetro grosse per levare il saggio dei vini dalle botti »	2 —

Pipe-à-vin o Soupape alcoolique di Perrellon	L.	2 —
Poudre anglaise per chiarificare indistintamente tutti i vini e migliorarli, 1½ Kil. »		7 —
Poudre des vins de Bordeaux per chiarificare i vini di Bordeaux, 1½ Kil. . . »		7 —
Poudre des vinaigriers per chiarificare tutti gli aceti, 1½ Kil. »		7 —
Poudre décolorante per chiarificare i vini bianchi, 1½ Kil. »		7 —
Poudre graduée 1, 2, 3, 4, per chiarificare e migliorare i vini, il pacco di 1½ Kil. . . »		7 —
Pulvérine d'Appert per la chiarificazione completa dei vini, il pacco di 1½ Kil. »		6 —
Purpurigene per la colorazione dei vini.		
<p>Questa preparazione di cocciniglia serve a colorire i vini, i siroppi, i liquori, l'alchermes ecc. È completamente inoffensiva e si conserva benissimo in luogo asciutto. — Per la colorazione dei vini <i>la dose</i> da impiegarsi varia secondo il grado di colorazione che si vuole ottenere; per i vini bianchi ne occorrono grammi 100 circa per ettolitro: la metà per i vini rossi. Modo di usarla: Si taglia il Purpurigene in minuti pezzetti e si fanno bollire con dodici litri d'acqua per un chilogrammo. Si lascia raffreddare la dissoluzione e si versa nel vino che si vuole colorire. Si mescola alla massa per mezzo di una frusta o bastone fesso. La colorazione del vino è solida, immediata e non precipita K »</p>		
		18 —

Provette o cilindri a piede per areo- metri K. L.	4 —
Sève de Beaune per dare ai vini il gusto ed il bouquet di questi vini, la dose per 230 litri »	4 —
Sève de Sillery per dare ai vini bianchi la sève del Champagne, la dose per 230 litri »	5 —
Sève Beaujolaise per dare ai vini il gusto ed il bouquet dei vini di Macon et Beau- jolais, la dose per 230 litri »	2 75
Sève de Champagne per dare il bouquet ai vini bianchi »	2 75
Sève de l'Ermitage per dare questo squi- sito bouquet ai vini »	4 —
Sève de Médoc per dare del profumo (viola mammola) ai vini. Dose per 230 litri . . »	2 —
Schiaccia sugheri in ferro »	3 —
Spirito di vino vero buon gusto per le <i>vinage</i> , al Kil. »	2 50
Spirito di vino di commercio »	2 —
Detto (Alcool) di commercio »	1 80
Tartrimètre di Salleron per dosare il bitar- trato di potassa (cremore) contenuto nei vini »	25 —
Tartatro neutro di potassa puro per l'ace- scenza dei vini »	9 —
Tappi di sughero per bottiglie, il cento »	2 50
Detti scelti »	3 —
Detti più scelti »	4 —
Detti per Champagne »	6 —
Tappi di legno assortiti . . da — 20 a —	40

Tinta bordolese per la colorazione dei vini.

Coll' aiuto della tinta bordolese si ottiene una *immediata e solida colorazione* che non precipita mai e che resiste a qualunque chiarificazione che venisse fatta al vino. Essa sostiene il vino, lo chiarifica, gli dà corpo e vinosità. Questa tintura sottoposta all'analisi da diversi chimici, è stata riconosciuta esente da sostanze nocive, e per conseguenza inoffensiva. — Dose: La dose da impiegarsi varia secondo il grado di colorazione che si vuole ottenere. Per i vini bianchi ne occorrono 2 litri per ettolitro, la metà per i vini rossi. — Modo di usarla: Si unisce poca alla volta al vino che si vuole colorire e si agita per mezzo di un bastone fesso o di una frusta. Kil. . . L. 1 80

Termometro ad alcool su tavola di legno per banchi »	— 80
Termometro ad alcool in astuccio di vetro »	2 —
Termometro a mercurio »	3 —
Tintura di laccamuffa Bott. »	— 50
Vaporimetro di Geissler per la determinazione dell'alcool nei vini »	50 —
Pompa a pressione d'aria per travasare il vino, corpo di pompa in ottone . »	135 —
Detta grande a volano doppio effetto . »	280 —
Soffietto o mantice per il travasamento del vino »	50 —
Scola bottiglie in ferro »	20 —
Porta-bottiglie in ferro per 200 . . . »	25 —

Porta-bottiglie in ferro per 300	L. 35 —
Rasiera in acciaio	» 7 50
Macchina per pulir bottiglie	» 25 —
Spazzole a due branche	» 2 25
Tira-borde in ferro	» 6 —
Accetta	» 7 —
Tanaglia à deguster	» 16 —
Macchina a cassulare bottiglie	» 6 50
Bondonniere a raspa	» 14 —
Cannelle di ottone, tubi di cuojo, condotti di legno ed altro per il travasamento dei vini, ecc. ecc.	

OPUSCOLI DIVERSI

DEL

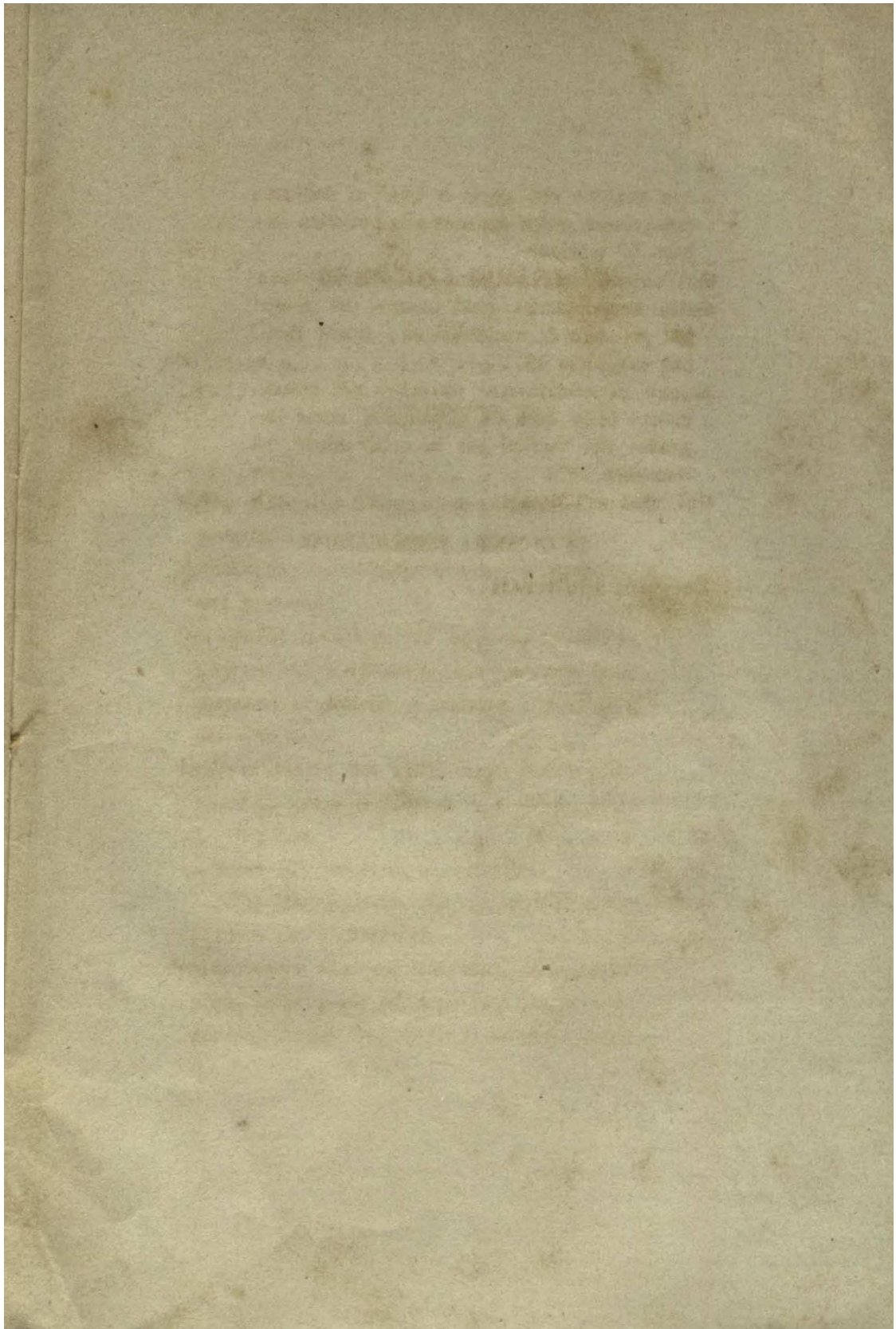
DOTT. ALESSANDRO BIZZARRI

Delle difficoltà fotografiche e mezzi di superarle	1.	1	—
Fotografia. — Collodione secco al tannin	»	—	50
Dei disinfettanti e loro applicazione all'igiene pubblica e privata, conservazione delle sostanze organiche e materie alimentari, del vino ecc.	»	1	—
Sulle malattie dei vini, cause che le provocano, mezzi di prevenirle e di curarle.			
I. ^a Dispensa	» »	1	—
Idem II. ^a Dispensa. (Accescenza)	»	—	50
Idem III. (Malattia dei vini girati)	»	—	50
Idem IV. (Grassume)	»	—	50
Sulla conservazione dei vini, delle varie sostanze proposte ed impiegate per la conservazione dei vini, quali si possono usare			

con qualche vantaggio e quali si debbono proscrivere come dannose alla pubblica sa- lute. 2. ^a edizione	L. 1 —
Sull'azione dell'ossigeno dell'aria sul vino »	— 50
Sulla importanza dell'esame del mosto nel processo di vinificazione, mezzi facili per eseguirlo 1871 »	— 50
Nuovo procedimento chimico pel tratta- mento delle ossa da impiegarsi come in- grasso dei terreni per la coltivazione del frumento 1872 »	1 —
Sui vini artificiali »	— 50

DI PROSSIMA PUBBLICAZIONE

Dei vini adulterati »	— 50
--	-------------



Biblioteca di Agricoltura "A. Bizzozero"
ACCESSIBILE AL PRESTITO AUTOMATIZZATO

N° Inventario:



78830

Al Laboratorio chimico farmaceutico del dott. Alessandro Bizzarri, posto in piazza della Signoria, Firenze, si eseguiscano i saggi dei mosti e dei vini come segue:

PER I MOSTI

Determinazione del peso specifico di un mosto e valutazione della quantità di zucchero in esso contenuto, secondo il Dott. Guyot ovvero Oechsle L.	5 —
Determinazione dell'acidità complessiva di un mosto, come se dipendente da acido tartarico »	5 —
Determinazione della quantità di zucchero col processo Bareswill e liquore di Foeling »	10 — •

PER I VINI

Determinazione dell'acidità complessiva di un vino, come sopra L.	5 —
Determinazione della quantità dell'Alcool contenuto in un vino a volume ed a peso, col lamberico-Salleron »	5 —
Determinazione del tannino contenuto in un vino »	10 —
Esame di un vino malato, e indicazione dei mezzi di curarlo con sostanze che non sieno nocive alla salute »	5 —