

LA SIDRA

La sidra presenta muchas veces la propiedad de colorarse con el aire, tomando al principio un color castaño que se convierte también en negro.

Los señores León Dufour y Lucién Daniel, en un Informe que han suscrito, hacen observar que el ennegrecimiento de la sidra está en relación con la cantidad de tanino que dicho líquido contiene.

Basta ver, antes del análisis, si la sidra vertida en un vaso abierto permanece inalterable, ó si se altera poco ó mucho; comparando estas indicaciones con el tanino contenido, conocido ulteriormente por el análisis, se obtiene por conclusión que las sidras se ennegrecen tanto más cuanto mayor sea la cantidad de tanino que contengan.

Sin embargo, han observado que diferentes sustancias que se hallan en la sidra, combaten enérgicamente los efectos del tanino; pues existen sidras igualmente ricas en tanino, que no se ennegrecen con el aire.

Las soluciones de tanino se oxidan al aire libre, tomando un color castaño más ó menos obscuro.

Por otra parte, toda causa que aumenta la alteración de las soluciones de tanino, aumenta también el ennegrecimiento de la sidra.

Sabemos, por ejemplo, que las soluciones alcalinas producen una coloración obscura é inmediata de las soluciones de tanino; estas mismas soluciones alcalinas acentúan en gran manera el ennegrecimiento de la sidra.

Otra causa también existe que hace que ciertas sidras se ennegrezcan; las sidras contienen siempre sales de hierro que, como es sabido, precipitan el tanino en negro, resultando una coloración mucho más obscura que la producida por la simple oxidación del tanino.

Para evitar este inconveniente, parten los señores Dufour y Daniel del hecho conocido de que la presencia del ácido impide que las soluciones de tanino se oscurezcan por el aire.

Si en una serie de tubos de ensayo que contengan la misma cantidad de sidra, se añade un volumen igual de soluciones ácidas diversamente concentradas, se observa, al cabo de poco tiempo, que la sidra se altera mucho menos en tanto más ácido contenga la solución añadida.

Entre los diferentes ácidos (málico, cítrico, tártrico, etc.), con que se han verificado los ensayos, el que mejores resultados ha dado es el cítrico.

La dosis, que debe emplearse depende del tanino y demás ácidos libres, existentes naturalmente en la sidra.

Añadiendo de 10 á 15 gramos de ácido cítrico por hectólitro, es bastante para que una sidra no se altere rápidamente.

Para otra clase de sidras puede añadirse de 20 á 50 gramos por hectelitra y hasta puede llegarse á 50 gramos para una sidra muy rica en tanino, pobre en ácidos naturales y que tenga un color muy intenso.

Aunque se añada esta dosis, no toma la sidra acidez desagradable ni mal gusto.