

Limpieza de los barriles

“Una de las principales circunstancias que influyen en el éxito en la elaboración de vinos, es sin duda alguna, la limpieza de todos los útiles que se emplean. Debe tenerse especial cuidado de que en los locales destinados a la fermentación, conservación y tratamiento de los vinos, no haya sustancias de olor penetrante como petróleo, carnes, etc., pues el vino fácilmente los adquiere, resultando de mala calidad.

Los cuidados de limpieza deben ser más escrupulosos con las herramientas y útiles de madera, especialmente con los barriles. Antes de utilizar éstos, se lavarán con agua hirviendo, en seguida con agua fría hasta que salga completamente cristalina y después se quemará, en el interior de los barriles, azufre en la proporción de 1 o 1.5 gramos por cada hectolitro de capacidad, utilizando para el caso aparatitos especiales.

De este modo quedan los barriles bastante limpios; en caso que hayan contenido vino avinagrado, se lavarán con una solución compuesta por un hectolitro de agua y 4 kilos de bicarbonato de sodio.”

La Paz, Baja California, mayo 19 de 1909.

INDICE

Número de la consulta		Págs.
ENFERMEDEDES CRIPTOGAMICAS		
1	Dematophora necatrix (Hongo de la raíz)	3
2	Antracnosis	5
3	Peronospora vitícola y Oidium.....	7
4	Antracnosis Maculada.....	9
5	Datos para el diagnóstico de una enfermedad.....	12
7	Fumagina.....	17
15	Oidium.....	32
19	Oidium.....	40
INSECTOS PERJUDICIALES A LA VID		
6	Piral de la vid (Tortrix pilleriana, Schiff).....	18
7	Cochinilla blanca	17
8	Remedios generales contra los gusanos.....	19
9	Philampelus achemon, Drury	21
10	Pulgón de la vid (Altica)	23
11	Nocturno de la vid (Agrotis segetum).....	24
12	Sinoxylon sexdentatum.....	27
13	Mayate (Cotinis mutabilis)	30
14	Piojo de la vid.....	31
15	Tiphlocyba comes.....	32
16	Mosca de Hesse (Cecidomya destructor).....	34
17	Hormiga arriera	37
18	Hormiga arriera y ratón	38
19	Mosca de Hesse (Cecidomya destructor).....	40
24	Mayate o Rum-Rum (Cotinis mutabilis).....	50
26	Lagartija.....	52
ENFERMEDEDES FISIOLÓGICAS Y EFECTOS DE ALGUNOS METEOROS		
1	Exóstosis o Potro	3
20	Clorosis.—Efectos del salitre en la vid.....	44

Número de la consulta		Págs.
21	Clorosis.—Efectos de la cal.....	45
22	Clorosis.....	47
23	Apoplejía y Enrojecimiento.....	48
24	Troncos reventados.....	50
25	Exóstosis o Potro.....	51
27	Heladas normales y tardías.....	53
41	Granizo.....	81

CLIMATOLOGIA

28	Clima de Colima, Colima.....	54
29	Clima de Minatitlán, Veracruz.....	56
30	Clima de Culiacán, Sinaloa.....	57
31	Clima de Tonila, Jalisco.....	58
32	Clima de Tulancingo, Hidalgo.....	61

CULTIVO DE LA VID

31	Riegos.....	58
33	Viticultura en México.....	62
34	Resistencia de las variedades europeas a la cal.....	66
35	Instrucciones para la administración de un importante viñedo de Parras, Coahuila.....	67
36	Distancias de las plantas, riegos, trasplante, etc.....	71
37	Instrucciones para la plantación de los sarmientos y de los injertos.....	73
		78
38	Riegos.....	78
39	Trabajos que requieren los injertos en el mes de Junio.....	79
40	Cal necesaria en el terreno para la Riparia.....	80
41	Fruta agria.....	81
42	Anticipación de la cosecha.....	82
43	Patrones para injertar y época de su plantación.....	83
44	Riegos.....	84
45	Epoca del trasplante.—Variedad Sauvignon.....	85
46	Consulta sobre abonos y si puede sembrarse alfalfa entre el viñedo.....	86
47	Causas de mal éxito en la plantación.....	88
48	Poda y selección de los sarmientos.....	91
49	Manejo de la máquina de injertar «Feitzelmayer».....	93

VIDES SILVESTRES

31	Vides silvestres de Tonila, Jalisco.....	58
50	Afinidad y adaptación de las vides silvestres del Estado de Coahuila.....	95

Número de la consulta		Págs.
51	Vides silvestres del país.....	96
52	Vides silvestres del Estado de Hidalgo.....	99
53	Vides silvestres del Estado de Veracruz.....	100

VARIEDADES DE LA VID

21	Variedades europeas apropiadas para terrenos muy calizos.....	45
28	Variedades apropiadas para el Estado de Colima.....	54
29	Variedades apropiadas para Minatitlán, Veracruz.....	56
30	Variedades apropiadas para Culiacán, Sinaloa.....	57
31	Variedades apropiadas para Tonila, Jalisco.....	58
54	Variedades apropiadas para «La Laguna,» Coahuila.....	101
55	Porta-injertos usados en el país y resultados obtenidos con ellos.....	102
56	Informes de las Estaciones Agrícolas Experimentales de Oaxaca y Río Verde sobre variedades y experimentos.....	105
57	Informe y consulta de la Estación Agrícola Experimental de Ciudad Juárez, Chihuahua.....	121
58	Variedades americanas apropiadas para San Luis Potosí.....	139
59	Variedades europeas apropiadas para San Nicolás Hidalgo, Nuevo León.....	140
60	Variedades europeas apropiadas para General Zepeda, Coahuila.....	112
61	Resistencia a la cal de los diversos porta-injertos.....	114

INDUSTRIA VINICOLA

30	Posibilidad de elaborar vinos en Culiacán, Sinaloa.....	57
62	Elaboración de aguardientes.....	147
63	Corrección de la acidez en los vinos.....	151
64	Alcoholización de los vinos para su conservación.....	153