

Pelten kohlensaures Gas die Quantität des in der gährenden Masse enthaltenen Sauerstoffs. Dieser verbindet sich nämlich mit dem Kohlenstoffe eben so schnell, als der Kohlenstoff sich aus dem Zuckerstoffe während der Zersetzung desselben entwickelt. So erhält man ein sehr mildes gesundes Getränk.

Zu plötzlich darf die Abkühlung des Weingeistes freilich nicht geschehen, weil sie sonst den Schleim verdicken und die fernere Einwirkung desselben auf den Gährungsproceß verhindern könnte. Wendet man übrigens diesen Gährungsapparat bei gährendem Traubenmost an, so soll er in Hinsicht auf Quantität 5 bis 12 Procent mehr geben, als ohne ihn.

Zehntes Kapitel.

Das Abklären des Weins und sein Einfüllen in Fässer.

S. 66.

Bei dem Fortdauern der unmerklichen Gährung in den Fässern fallen diejenigen in dem Moste befindlichen Stoffe, welche mit der Gährung nichts zu thun haben, entweder zu Boden, oder sie setzen sich an die Wände der Fässer. Des-