

Zwei und dreißigstes Kapitel.

Maccullochs besondere Bemerkungen über die Gährung, in Beziehung auf künstliche Weine.

§. 250.

Was die Zeichen der Gährung betrifft, so erkennt man sie hauptsächlich an dem Zerplatzen der Luftblasen auf der Oberfläche und an der Bewegung und Trübung der Flüssigkeit. Das Trübe sondert sich bald ab, ein Theil steigt als Schaum auf die Oberfläche, während das Uebrige als Hefe niederfällt. Diese aufsteigenden und niedersinkenden Substanzen sind es, welche die Gährung unterhalten. Man kann sie daher durch Abklären und durch Absonderung des Weins von den Hefen hemmen. In dieser Absicht füllt man das Faß auch immer bis an's Spuntloch, damit die Hefe zum Theil herausgetrieben werde.

Die Masse der Flüssigkeit vermehrt sich durch die Wärme und Kohlensäure, welche sich entwickeln. Hieraus begreift es sich auch leicht, warum man verschiedene Arten Weine erhält, je nachdem man die Hefe behandelt, und warum diese Behandlung bei süßen und sauren Weinen verschieden seyn muß. Bei den süßen hemmt