

## BIBLIOGRAFIA

---

VINOS.—*Vins ordinaires, vins mousseux, vins liquoreux, et vins de liqueur*, por U. Gayon i J. Laborde, directores de la Estacion Agronómica i Enológica de Burdeos.—Un volúmen en 8.º de 434 páginas, con figuras en el testo.—Precio: Frs. 7,50.—(Librería Politécnica de Ch. Béranger, editor.—Paris, 15 rue des Saints Pères.—1912).

Este tomo pertenece a la coleccion de manuales prácticos de análisis químicos, que se publica en Paris bajo la direccion de M. F. Bordas i M. Eujenio Roux, Director de los Laboratorios del Ministerio de Finanzas, el primero, i Director del servicio de represion de fraudes del Ministerio de Agricultura, el segundo.

La obra de los señores Gayon i Laborde comienza con un capítulo sobre el vino desde el punto de vista legal i su legislacion francesa i extranjera. Como dicen los autores, el vino ocupa desde hace mucho tiempo un lugar mui importante en el estudio de las materias alimenticias, debido a la importancia comercial del producto i a las falsificaciones de que es objeto. Por esta razon, el capítulo mencionado tiene una gran utilidad práctica para todos aquellos que se dediquen a la investigacion de los fraudes.

Entra en seguida el Manual a ocuparse de las investigaciones analíticas del vino, análisis químicos, determinaciones del alcohol, ácidos orgánicos fijos, materias minerales, azucaradas, glicerina, materias taninas i colorantes, glucosas, etc.

Los métodos oficiales del análisis de los vinos que se publican en este tomo son los aceptados i esperimentados por la Estacion Agronómica i Enológica de Burdeos. Al ocuparse de las falsificaciones, basa la investigacion de ellas en los resultados de análisis completos, i estudia los vinos especiales i vinos alterados, llamando la atencion a hechos interesantes que todavía no son suficientemente conocidos, i que conviene vulgarizar.

En suma, en este Manual se ha coleccionado un conjunto de conocimientos indispensable para el químico enólogo, que pueden servirle de eficaz ayuda en sus análisis.