

Informe sobre el vino de naranja que  
se padece a la Sociedad Económica por don  
José Melián y Garri.

Estraviados los antecedentes relativos  
al análisis del vino de naranja presentan-  
do a esta Sociedad Económica por don José  
Melián y Garri que Vd. se sirvió remitir al  
que suscribe en 4 de Diciembre de 1877 para  
que procediese a su examen, no me ha sido po-  
sible dar cuenta del resultado de mi comisión  
hasta el presente, en que una ~~y~~ casualidad  
me ha permitido encontrar los datos que le  
definen.

De las notas acompañadas por el Dr.  
Melián relativas a su composición y dirigida  
al Dr. Secretario de la Sección de Agricultura,  
dicho vino se arregló de los maneras siguientes.

Prensadas y pisadas dos arrobas de na-  
ranja caída de los árboles, pero escogida su-  
ministraron un cántaro de zumo al cual  
se le adicionaron siete libras (2,48 kilos)<sup>g</sup>)  
de azúcar flor de Cuba, medio azumbee  
(1,34 litros) de espíritu de vino de Degrados y  
dos onzas (60 gramos) de espíritu de naranja; ó  
en términos más claros 12 y  $\frac{1}{2}$  litros de espíritu  
~~y 23~~ de vino, 23,07 kilogramos de azúcar y 0,577  
kilogramos de espíritu de naranja por cien  
litros de líquido morto.

De los análisis llevados a cabo por el

que suscribe con el alambique de ese ayo  
de Salteron y como premio medio de diez  
peñadas operaciones, resultó que dicho coñac  
marcaba 26 grados, a la temperatura de  
31 equivalentes a 21 por ciento de alcohol,  
y como se han adicionado 12 y  $\frac{1}{2}$  por ciento  
de este rectan solo 8 y  $\frac{1}{2}$  como producto  
de la fermentación del azucar.

Los 23,07 Kg.<sup>3</sup> de azucar que contiene  
nen 100 litros de mosto, o sea la descom-  
posición completa de los 2,48 Kg.<sup>3</sup> alcohol-  
nados al cántaro produciría un aumento  
de 18,61 litros por ciento de alcohol,<sup>(1)</sup> pero  
como solo ha experimentado un aumento  
de 8 y  $\frac{1}{2}$  por ciento demuestra claramente  
que inicialmente se han descompuesto 12 y  
medio kilogramos de los 23,07 que contie-  
nen los cien litros de zumo, o sea 1,34  
kilogramos de los 2,48 que el Señor Melia'  
adicionó al cántaro, quedándose por des-  
componer y disuelto en el líquido con-  
tribuyendo a endulzarle, 1,16 kilogramos  
de azucar. (2).

---

#### Notas.

(1) Las tablas de Braga pag.<sup>20</sup> 240 nos dan  
100 litros de vino con 22,30 kg.<sup>3</sup> azucar dan 19,10 litros alcohol.

(2) id. id con 24,50 id id. 14,68 id id.  
dijo con — 23,07 kg.<sup>3</sup> de azucar tendrímos.

$$24,50 : 23,07 :: 16,58 : 4 - \varphi = 18,61.$$

$$22,30 : 23,07 :: 19,10 : 4 - \varphi = 18,61.$$

o sea 1477 gramos de azucar de saca pro-  
ducen un litro de alcohol.

En resumen ~~los~~ <sup>los</sup> litros de  
los Meléau se componiendo contienen.

12 y  $\frac{1}{2}$  litros de alcohol de vino adicionado.

8 y  $\frac{1}{2}$  id de alcohol procedente de la des-  
composición de 12 y  $\frac{1}{2}$  Kg. de azúcar  
añadido.

10,57 Kilogramos de azúcar disuelto  
en 577  $\frac{1}{2}$ % de espíritu de naranja.

Y el resto zumo fresco de dicho fruto.

De lo dicho se viene en deducción lo que  
que dicho vino es excesivamente licoroso,  
ligeramente dulce, con el sabor especial del  
zumo de la naranja y el aroma que le  
comunica la esencia de este fruto, pero no  
pasa de ser uno de esos vinos artificiales  
o ficticios por cuanto tanto el alcohol, como  
el aroma o bouquet de este vino son adicio-  
nados, y no procede de la fermentación.

(2)

23,07 kg azúcar : 18,61 litros alcohol : 4 Kg.  
de azúcar : 8,8 litros alcohol.  $\therefore \varphi = 12,8 \text{ Kg.}$

23,07 Kg. : 12,8 Kg. : 2,48 :  $\varphi = 1,34 \text{ Kg.}$

$\varphi$  = azúcar transformado en los litros,

$\varphi$  = azúcar transformado en un cajete

(3)

En un cajete de vino tenemos.

azúcar añadido.	azúcar <u>transformado</u>	azúcar <u>sin descomponer</u>
Kilos	Kilos	Kilos
2,48	1,34 igual	1,14

del jugo del fruto  
de tan rica auraria.

Lástima que el exceso de alcohol  
adicionado por el Sr. Melián haya des-  
nido la fermentación del tan rico jugo  
que en caso contrario hubiese termina-  
do de una manera satisfactoria  
obteniéndose entonces un vino más  
esquisito, más natural, agradable  
e higiénico, cuyos elementos estarian  
más sutilmente combinados.

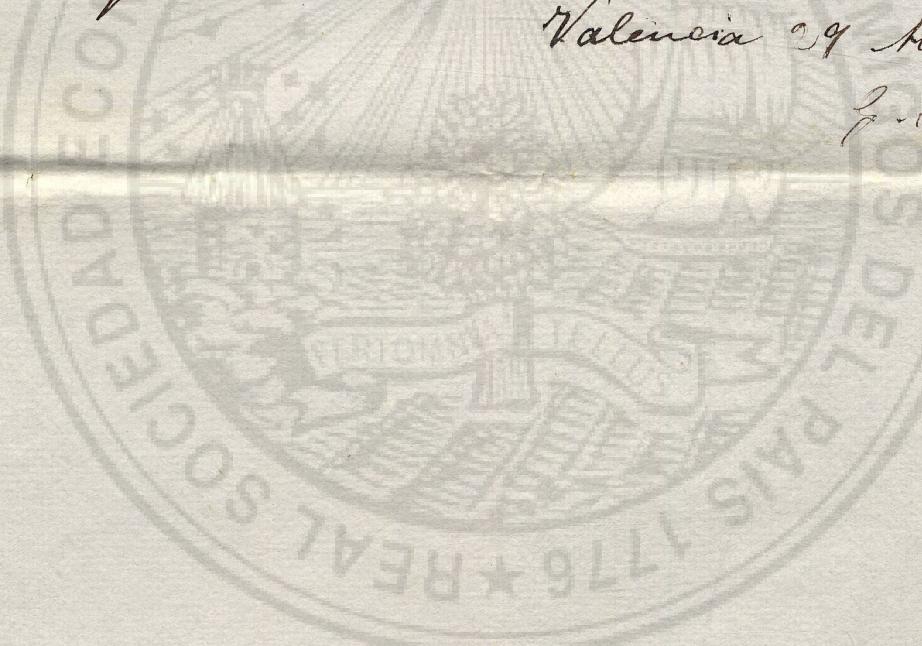
Lo no obstante el Dr. D. José Melián  
merece sinceros elogios de la sociedad en  
gral y de la Económica en particular  
por cuanto con escasos conocimientos en-  
tíficos y reditizos medios ~~se ha~~  
~~emprendido~~ ~~eemprendió~~ la solución de uno de los mas  
importantes problemas de nuestras pro-  
vincias liberales contribuyendo a mejorar  
la triste situación de los cosecheros de  
naranja transformando en requisitos  
vinos la inmensa cantidad de este fruto  
que desprendido de los árboles antes de ser  
total madurez no tiene hoy aplicación  
industrial alguna. Grandísimo paso han  
buenos dado en beneficio de nuestra A. de  
agricultura el día en que se vean carreteras  
des los esfuerzos de algunos pocos celosos  
Valencianos que han emprendido con  
verdadero interés y empeño esta nue-  
va industria <sup>habiendo</sup> llevando ya el crédito de  
sus nombres a las grandes y recientes  
exposiciones verificadas <sup>en</sup> Lisboa, Par-

ris y Wiena. Siga por este camino el  
d<sup>o</sup>s Meliá, atiende los consejos que sin-  
ramente le presta esta Sociedad y su tra-  
bajo sera' pronto y completo.

Terminaremos proponiendo a la Sección  
que en vista de lo dicho, se signifique al  
apreciado Don José Meliá Gorri el gusto  
con que la Sociedad Económica ha eva-  
niado su vicio de maraña, transcribién-  
dole el presente dictamen, incitándole a que  
continúe dedicando sus fuerzas a la completa  
solución de este problema premiando su  
rara aplicación extendiéndole una carta  
de aprecio.

Valencia 29 April 1879

J. G. Meliá

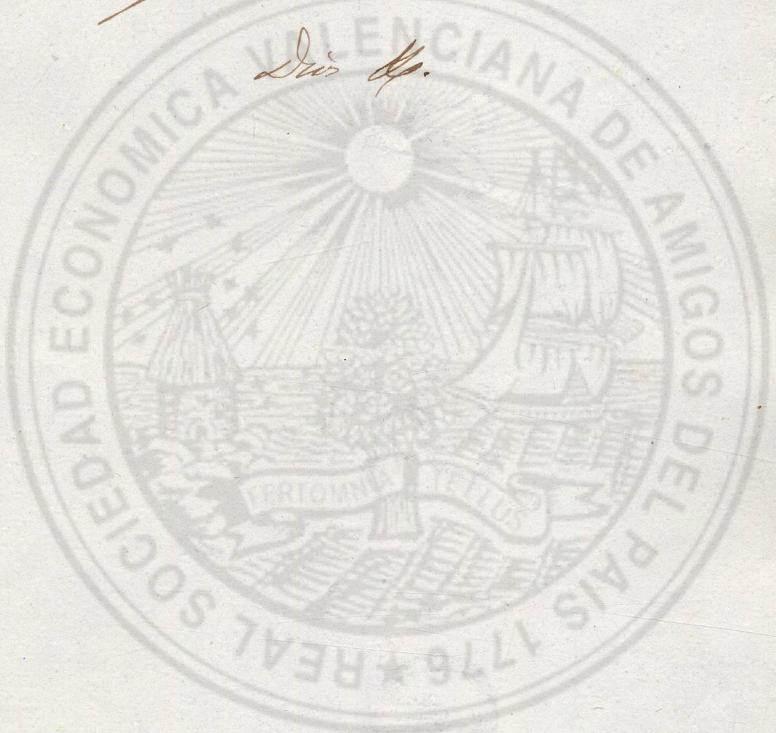


N<sup>o</sup> 2

Mr Presidente del Senado de Agricultura  
7 Novembre

Sua Señoría en su reunión del 18 de Octubre ultima  
acordó para el examen de una Sesión la muestra  
de vino de maraña y datos sobre el mismo  
que ha presentado D. José Melián Gómez

Dos dí.



Esta ciudad en  
el dia de ayer  
aprobó ~~de~~ <sup>el</sup> dictamen emi-  
tido por la Sección  
de Agricultura re-  
ferente al vino de  
maracuya presentado  
por Vicente die-  
famendi como sigue:

(Opinie)

Lo que ~~se~~ <sup>se</sup> le  
yo el gusto de par-  
ticipar al V. acou-  
paciéndole el di-  
ploma referente  
á la carta de apre-  
cio que en el pre-  
sento dictamen se  
mencionó

Dijo

yne  
Paulo 15 Mayo 1879  
El Grano pral



J. L. José Meliáns y Gorri

En 9 de Noviembre de 1876 se  
pasio á la Sección de la digna  
Presidencia de V.C. una muestra  
de vino de maravilla juntamente  
con algunos datos sobre el mismo,  
á fin de que se sirviera emitir  
el correspondiente informe acer-  
ca de sus malidades; y como has-  
ta la fecha no se ha recibido  
en esta Secretaría y su repeti-  
dissimas las veces que el fabri-  
cante de dicho vino ha pregum-  
tado por el resultado, espero  
de la actividad y buen celo  
de V.C. para cuanto esté al  
mi parter para que dicho  
informe se dé á la bre-  
vedad posible

Dios & P  
Val. 21 Marzo 1878  
A. V. Gof.

W. Presidente de la Sección de  
Agricultura