

il *mycoderma vini*, che forma sul liquido uno straterello bianco ben noto sotto il nome di *flore del vino*, e che, lasciato lavorare a sua posta, brucierebbe tutto l'alcool in acqua ed acido carbonico, e finirebbe col lasciarci poco più di un'acqua colorata. Eccovi il *mycoderma aceti*, che giunge in ultima analisi allo stesso risultato, ma che nel primo periodo della sua azione s'accontenta di trasformare l'alcool in acido acetico. Buon per noi se, temperandone lo zelo, l'arrestiamo a questo punto dell'opera sua; non avremo più il vino generoso, ma ci rimarrà almeno l'utile aceto. — Altri microfiti guastano a lor volta l'aceto; altri rendono il vino filante. Altri ancora insidiano la birra mentre si stà fabbricando; ed è ai danni da essi prodotti che si deve se ora, benchè sia più costosa, si va sempre più diffondendo la fabbricazione della birra a *fermentazione bassa*, come quella che meglio assicura dalle intraprese dei funghi nemici l'azione regolare del *saccaromyces cerevisiae*. Altri microfiti danno origine a quell'acido lattico che è causa della coagulazione del latte; altri a gomma e mannite, altri ancora ad acido butirrico, ad altri acidi organici e così via.

Menzione speciale merita quel processo a tutti noto, che vien designato col nome di *putrefazione*, per mezzo del quale le sostanze organiche più elevate, più complesse, quali sono le azotate e fra esse le albuminose, vengono gradatamente scomposte in