

Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación



Editorial: Mundiprensa

Autor: BALDOMERO IÑIGO LEAL,
JOSEANTONIO SUAREZ LEPE

Clasificación: Universidad > Enología,
Viticultura

Tamaño: 17,5 x 23,5 cm.

Páginas: 714

ISBN 13: 9788484761846

ISBN 10: 8484761843

Precio sin IVA: 50,00 Eur

Precio con IVA: 52,00 Eur

Fecha publicación: 01/01/2004

Sinopsis

Microbiología Enológica, en su tercera edición ampliada con cuatro capítulos nuevos, es una obra didáctica estructurada en cinco partes que abordan el mundo microbiano y su relación con el vino, las levaduras y el proceso fermentativo, la desacidificación biológica del vino, las alteraciones y enfermedades -incluyendo esta parte la fabricación de vinagre- y, finalmente, las vinificaciones especiales desde el punto de vista microbiológico.

Con una demostrada experiencia profesional, y una documentación muy completa, los autores logran exponer, con rigor y actualidad, el contenido científico-técnico del libro, haciéndolo recomendable tanto a profesionales de la Enología e industrias derivadas como a estudiantes del ciclo superior y medio.

Indice

Grupos microbianos a considerar en Enología. Mohos, levaduras y bacterias. Las levaduras vínicas y el proceso fermentativo. La desacidificación biológica del vino. Alteraciones de los vinos de origen microbiano. Vinificaciones especiales desde el punto de vista microbiológico.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid
(España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es