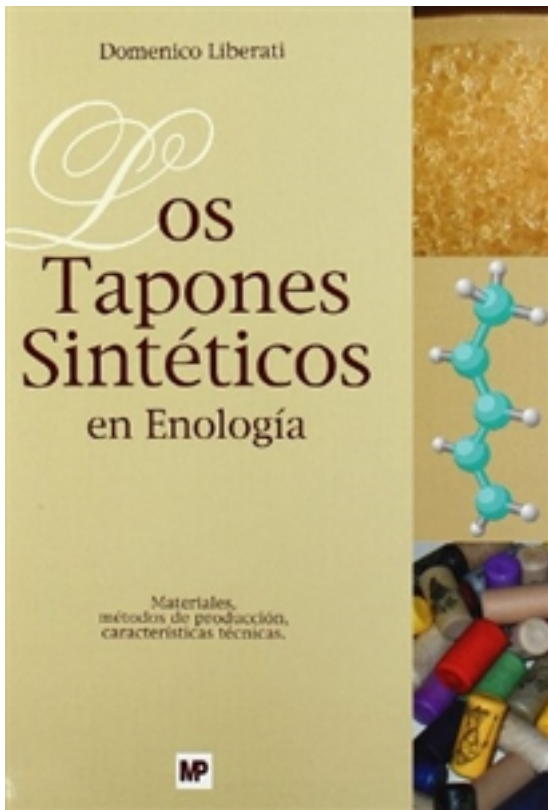


## Los tapones sintéticos en enología



**Editorial:** Mundiprensa

**Autor:** DOMENICO LIBERATI

**Clasificación:** Universidad > Enología,  
Viticultura

**Tamaño:** 14,5 x 21,5 cm.

**Páginas:** 71

**ISBN 13:** 9788484762935

**ISBN 10:** 8484762939

**Precio sin IVA:** 16,35 Eur

**Precio con IVA:** 17,00 Eur

**Fecha publicación:** 01/01/2008

### Sinopsis

Esta obra describe, de manera detallada, los materiales, los métodos de producción de los tapones y la legislación referente a la utilización del material plástico en contacto con los alimentos.

Aporta, además, un estudio experimental que analiza con detalle las propiedades química, física y mecánica de los tapones: permeabilidad, fuerza y curva de extracción, características mecánicas, retorno elástico y comportamiento a largo plazo de los tapones sintéticos.

Un libro para profundizar en el universo de los tapones sintéticos complementarios, y no concurrentes, al mundo del corcho tradicional, ya que cada uno de los productos responde a las necesidades específicas de satisfacción del cliente.

Esta publicación está destinada a los profesionales, enólogos, técnicos embotelladores (de productos alimentarios como el vino, el alcohol, el aceite, el vinagre, etc.), operarios de departamentos vinícolas, bodegueros, vitivinicultores, profesores y alumnos de enología o tecnologías alimentarias, e incluso a los apasionados curiosos de la enología que deseen aumentar sus conocimientos sobre los tapones sintéticos.

### Indice

Tapones sintéticos: Los orígenes. Características generales. El mercado de los tapones sintéticos. Materiales

constitutivos: Características generales de los materiales utilizados para la fabricación de tapones sintéticos. Poliolefinas. Copolímeros a bloque. Poliestireno. Los métodos de producción: Moldeo de inyección. Extrusión. Coextrusión. Análisis experimentales: Permeabilidad al oxígeno. Fuerza de extracción. Características mecánicas de los tapones sintéticos. Microdureza superficial. Defectos de la microestructura interna y defectos de producción. Análisis de las pruebas experimentales. Legislación vigente relativa al contacto de las materias primas plásticas con los alimentos: Determinación de la idoneidad de un tapón sintético para su utilización en contacto con alimentos. Directiva europea sobre los materiales en contacto con los alimentos. Conclusiones. Agradecimientos. Referencias bibliográficas.

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](http://www.paraninfo.es)