Mundi-Prensa

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: $ 238608.00 COP
Precio con IVA: $ 238608.00 COP
Fecha publicacion: 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.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx