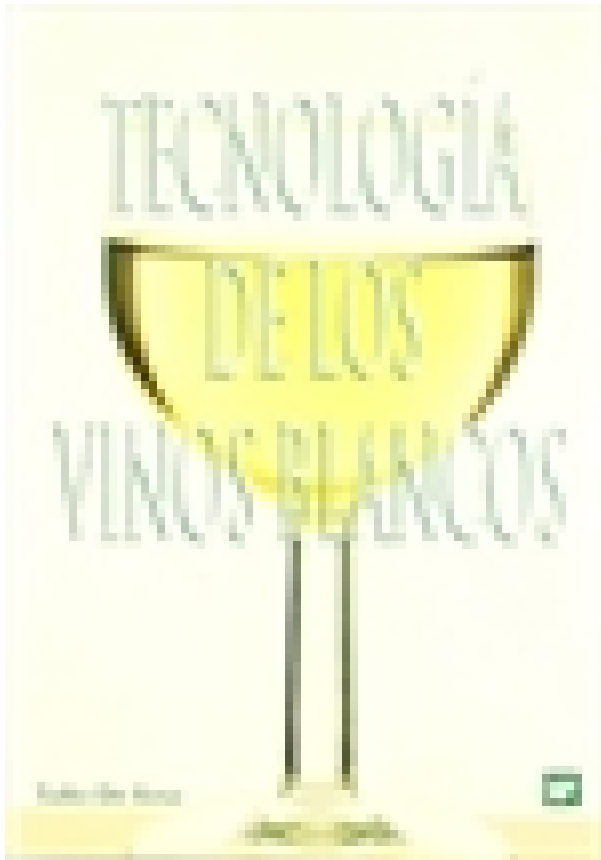


# Tecnología de los vinos blancos



**Editorial:** Mundiprensa  
**Autor:** TULLIO DE ROSA  
**Clasificación:** Universidad > Enología, Viticultura  
**Tamaño:** 16,5 x 23,5 cm.  
**Páginas:** 527  
**ISBN 13:** 9788471147004  
**ISBN 10:** 8471147009  
**Precio sin IVA:** \$ 1230.00 Mxn  
**Precio con IVA:** \$ 1230.00 Mxn  
**Fecha publicación:** 01/01/1998

## Sinopsis

La obra "Tecnología de los vinos blancos" del profesor Tullio De Rosa es un verdadero tratado de enología, que aun haciendo una particular referencia a los vinos blancos, aborda los problemas fundamentales de la vinificación y de la estabilización en relación a la composición de la materia prima, a los posibles diagramas de trabajo y a la vista de las características de los productos que se desea obtener.

El amplio tratado enológico no descuida el examen particularizado de los fenómenos en juego, refiriéndose a los oportunos conocimientos de química, bioquímica y química-física. Un amplio y actualizado tratado de enología que contribuirá notablemente a enriquecer los conocimientos y los medios para aproximarse siempre más a la concreta realización de la "enotecnia racional" que deber ser objetivo constante de nuestros operadores enológicos: la lectura atenta del libro, con toda consciencia, puede aconsejarse también a los técnicos que se ocupan exclusivamente de la producción de vinos tintos. (Presentación del Prof. Luciano Usseglio-Tomasset)

## Indice

Presentación. Introducción: Generalidades sobre vinos blancos. Las características químico-físicas fundamentales de los vinos blancos. La fermentación "en blanco". Intervenciones durante la fermentación. Los microorganismos de las fermentaciones no patógenas y su actividad. Las fermentaciones conducidas con

técnicas particulares. Algunas de las principales nociones de químico-física aplicadas al vino. La estabilización espontánea del vino. El envejecimiento. Los tratamientos clarificantes: encolado, filtración y centrifugación. Los tratamientos desmetalizantes. Tratamientos varios al vino. Los tratamientos térmicos. El embotellado. Los defectos, las alteraciones y las enfermedades.

## **Comercial**

### **Prueba**

Mundiprensa México S.A. de C.V.

Comercial: Guadalupe Gallegos

Tf: 525524992649

E-MAIL: [ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)