

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: \$ 1460.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 1460.00 Mxn

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.

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649