

## 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:** \$ 460.00 Mxn  
**Precio con IVA:** \$ 460.00 Mxn  
**Fecha publicacion:** 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.

## **Comercial**

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

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

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@paraninfo.mx](mailto:nancy.ochoa@paraninfo.mx)

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

[ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)

52 5 52 4992 649