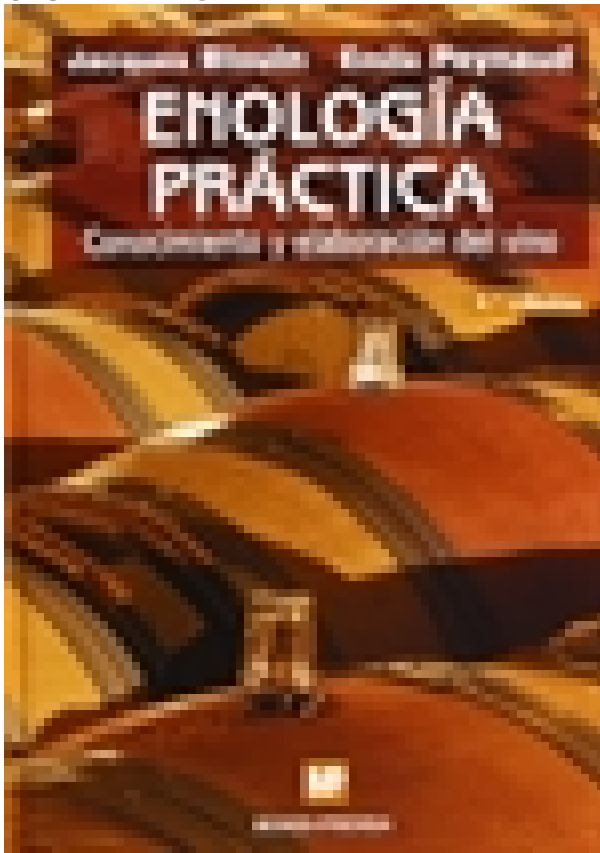


Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino.



Editorial: Mundiprensa

Autor: J. BLOUIN, EMILE PEYNAUD

Clasificación: Universidad > Enología, Viticultura

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 360

ISBN 13: 9788484761600

ISBN 10: 8484761606

Precio sin IVA: \$36965.00

Precio con IVA: \$36965.00

Fecha publicacion: 01/01/2003

Sinopsis

Esta nueva edición a partir de la 4ª edición francesa revisada y ampliada, ofrece una reactualización en profundidad de la obra, basada en los nuevos conocimientos e instrumentos del sector.

La diversificación de las técnicas y de los estilos de los vinos no autoriza una presentación exhaustiva de recetas, obsoletas ya desde su aparición. Esta obra describe las operaciones fundamentales comunes a todos los vinos (maduración, fermentación, vinificación, clarificación, etc.), desde la recolección al embotellado, así como diversos procedimientos y herramientas validados por la teoría y la experiencia. Cada cual podrá aplicarlos a sus uvas, con el fin de resaltar permanentemente sus cualidades específicas

Indice

Prólogo a la cuarta edición española. - Prefacio a la tercera edición francesa - INTRODUCCIÓN: 1.- Viticultura, enología y calidad. 2.- La uva. 3.- Las fermentaciones. 4.- La extracción de mostos. 5.- El control de la calidad de mostos y vinos. 6.- El SO₂. 7.-Las vinificaciones. 8.- La crianza de los vinos. 9.- Enfermedades y accidentes de los vinos. 10.- Clarificación y estabilización de los vinos. 11.- El acondicionamiento de los vinos. 12.- Bodegas e instalaciones: concepto y funcionamiento. Conclusión.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar