

Tratado de Enología. Volumen I y II



Editorial: Mundi-Prensa

Autor: JOSE HIDALGO TOGORES

Clasificación: Universidad > Enología,
Viticultura

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 1936

ISBN 13: 9788484767527

ISBN 10: 8484767523

Precio sin IVA: \$136506.00

Precio con IVA: \$136506.00

Fecha publicacion: 11/12/2018

Sinopsis

Esta obra se compone de dos volúmenes

La tipicidad y calidad de los vinos españoles en el mercado mundial se ha hecho patente en los últimos años, debido en parte al esfuerzo realizado por el sector, y a la tecnología aplicada en nuestros viñedos y sus producciones. En su tercera edición, esta obra recoge con fidelidad esta favorable situación, en un completo Tratado de Enología de gran envergadura, llenando un vacío, después de un paréntesis de varias décadas, dejado por el insigne Enólogo y maestro de maestros Juan Marcilla Arrazola.

La estructura de esta obra se desarrolla de forma lógica y ordenada, desde la maduración de la uva, hasta el acondicionamiento de los mostos o vinos para su comercialización; destacando principalmente algunos aspectos como el necesario conocimiento de la Viticultura en la elaboración de los vinos, la armonización de la tecnología entre las escuelas europeas y la de los países emergentes, con una especial atención a la influencia de la maquinaria e instalaciones en la calidad de los vinos, y por fin al respeto que la Enología actual debe tener hacia el medio ambiente. Aunque este tratado recoge de forma independiente los conocimientos en Enología, forma parte de una obra más completa junto al Tratado de Viticultura de Luis Hidalgo Fernández-Cano, así como también del mismo autor, cerrando de esta forma el círculo de los conocimientos técnicos actuales sobre la vid y sus producciones.

Su autor es José Hidalgo Togores, Doctor Ingeniero Agrónomo y Enólogo, en la actualidad uno de los mejores técnicos vitivinícolas españoles, con una gran experiencia como docente, proyectista de nuevas realizaciones y directivo en empresas del sector. Es autor de numerosos estudios y publicaciones: trabajos de investigación, libros técnicos, artículos y conferencias. Sus premios y distinciones nacionales e internacionales son

numerosos, tanto a nivel universitario y docente, como por sus trabajos de investigación, destacando la Medalla de Oro al Mérito Enológico. También ha sido premiado como Enólogo en numerosas ocasiones, tanto en España como en el extranjero, como coautor de la obra Ingeniería y Mecanización Vitícola publicada por Ediciones Mundi-Prensa, premiada por la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV) como mejor libro de Viticultura en el año 2002, así como también en su libro La Calidad del Vino desde el Viñedo, también premiado por la Organización de la Viña y del Vino (OIV) en el año 2007 como mejor libro de Viticultura. Este Tratado de Enología ha sido distinguido con el primer premio de la XXXII Edición del Libro Agrario de la Feria de San Miguel, dentro del 49º Salón Nacional de Maquinaria Agrícola de Lleida, así como con el premio de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV) como mejor libro de Enología en el año 2004. Estos tres premios al mejor libro del año otorgados por la OIV a un mismo autor, confirman su solvencia docente y profesional, así como constituyen un hecho sin parangón en el actual sector Vitivinícola a nivel mundial

Índice

TOMO I

Capítulo I. Las producciones de la vid. Definiciones. Estadística vitivinícola mundial y española. Los productos derivados de la vid. Capítulo II. Morfología, maduración y composición del racimo. Morfología del racimo. Etapas del desarrollo del racimo. Síntesis y evolución de los principales compuestos de la uva. Factores que influyen en la maduración del racimo. Capítulo III. Vendimia. Recepción de uva en la bodega. Maduración industrial. Planificación y transporte de la vendimia. Vendimia mecánica. Recepción de la vendimia en bodega. Capítulo IV. Tratamientos mecánicos de la vendimia. Estrujadoras. Despalilladoras o desgranadoras. Evacuadores de raspones. Escurridores. Prensas. Transportadores de vendimia. Dosificadores de sulfuroso en la vendimia. Extracción y almacenamiento del orujo. Capítulo V. Fenómenos prefermentativos. Transformaciones enzimáticas en vendimias y vinos. Oxidaciones de vendimias y vinos. Formación de compuestos de 6 átomos de carbono de sabor herbáceo. Enzimas proteolíticas o proteasas. Compuestos poliósidos en mostos y vinos. Enzimas glicohidrolasas. Otras enzimas. Capítulo VI. El anhídrido sulfuroso y otros compuestos complementarios. Límites legales en los mostos o vinos. Efectos tóxicos en los seres vivos. Química del anhídrido sulfuroso en los vinos. Propiedades enológicas del anhídrido sulfuroso. Tecnología del anhídrido sulfuroso. Dosificación del anhídrido sulfuroso en las vendimias o los vinos. Productos complementarios del anhídrido sulfuroso. Capítulo VII. Mejoras y correcciones de las vendimias. Correcciones de azúcares. Correcciones de acidez. Correcciones de sustancias nitrogenadas. Capítulo VIII. Transformaciones microbianas. Levaduras, bacterias y virus. Levaduras. Bacterias lácticas. Bacterias acéticas. Virus bacteriófagos. Formación de micotoxinas por hongos. Capítulo IX. Instalaciones y materiales de la bodega. Depósitos de fermentación y almacenamiento. Conducciones, valvulería y accesorios. Bombas de circulación. Instalaciones de frío. Bombas de calor. Condiciones ambientales de los locales de las bodegas. Capítulo X. Limpieza y desinfección en la bodega. Principios de limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección. Procedimientos de limpieza y desinfección. Capítulo XI. Elaboración de vinos blancos y rosados. Aspectos vitícolas de los vinos blancos. Manipulación de la vendimia y extracción del mosto. Protección del mosto frente a las oxidaciones. Limpieza de los mostos. Desfangado. Desarrollo de la fermentación alcohólica. Protocolos de elaboración de vinos blancos según estilos. Fermentación en barrica de mostos blancos. Elaboración de vinos rosados.

TOMO II

Capítulo XII. Elaboración de vinos tintos y claretes. Aspectos vitícolas de las vendimias tintas. Recepción y tratamientos mecánicos de la vendimia. Encubado de la vendimia. Fermentación alcohólica y descube de la vendimia. Conducción de la maceración. Vinificación continua. Capítulo XIII. Maceración carbónica.

Fenómenos del metabolismo anaeróbico del racimo. Proceso de elaboración por maceración carbónica. Capítulo XIV. Fermentación maloláctica. Agentes y mecanismo de la fermentación maloláctica. Factores que influyen en la fermentación maloláctica. Efectos de la fermentación maloláctica en los vinos. Control y desarrollo de la fermentación maloláctica. Capítulo XV. Crianza de vinos. Origen de la crianza en barrica. Fenómenos de envejecimiento. La barrica de madera de roble. Capítulo XVI. Elaboración de vinos carbónicos. Vinos espumosos. Vinos de aguja. Vinos gasificados. Capítulo XVII. Elaboración de vinos dulces, licorosos y generosos. Origen y geografía de los vinos dulces, licorosos y generosos. Definiciones legales. Vinos generosos de jerez. Vinos generosos portugueses. Vinos dulces y mistelas. Vinos licorosos de vendimia tardía. Vinos de misa. Vinos rancios. Capítulo XVIII. Vinos ecológicos – biodinámicos. Vinos ecológicos. Vinos biodinámicos. Vinos bajos de sulfuroso. Vinos naturales. Capítulo XIX. Vinos aromatizados y refrescos de vino. Vinos aromatizados. Refrescos de vino o bebidas aromatizadas a base de vino. Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas. Capítulo XVIII. Empleo de gases inertes. Propiedades de los gases enológicos. Refrigeración de la vendimia con anhídrido carbónico sólido o líquido. Conservación de vinos bajo atmósfera inerte. Conservación de mostos bajo presión de anhídrido carbónico. Desfangado de mostos por flotación. Desgaseado de vinos. Reglaje de anhídrido carbónico disuelto. Homogenización de vinos con gases inertes. Capítulo XXI. Fenómenos coloidales y clarificación por encolado de los vinos. Limpidez y su evaluación en los vinos. Fenómenos coloidales. Clarificación espontánea. Clarificación por encolado de los vinos. Capítulo XXII. Filtración y centrifugación. Filtración. Centrifugación. Capítulo XXIII. Técnicas de estabilización de los vinos. Precipitaciones metálicas. Centrifugación. Capítulo XXIII. Técnicas de estabilización de los vinos. Precipitaciones metálicas. Precipitaciones proteicas. Precipitaciones de color en vinos tintos. Precipitaciones oxidásicas y maderización de vinos blancos. Coloración de vinos con caramelo. Precipitaciones tartáricas. Tratamientos desodorizantes. Estabilización biológica de los vinos por el calor. Campos eléctricos pulsados. Diagnóstico de turbios y precipitados de los vinos. Capítulo XXIV. Acondicionamiento de los mostos o vinos para su comercialización. Embotellado del vino. Envasado de los mostos o vinos. Taponado de las botellas. Sobretaponado de las botellas. Capítulo XXV. Análisis sensorial de los vinos. Fisiología de los sentidos. Metodología de la cata. Materiales y métodos de cata. Capítulo XXVI. Subproductos vitivinícolas. Subproductos derivados del cultivo de la vid. Subproductos derivados de la elaboración de mostos o vinos. Capítulo XXVII. Agua y vertidos enológicos. Calidad y consumo de agua en las bodegas. Carga contaminante de los efluentes enológicos. Sistemas de depuración de las aguas residuales. Envases y residuos de envases. Capítulo XXVIII. Dimensionado de bodegas. Rendimientos y producciones. Recogida de la uva y su transporte a la bodega. Recepción y control de vendimia. Tratamientos mecánicos de la vendimia. Depósitos de fermentación y almacenamiento. Equipos de refrigeración y calentamiento. condiciones ambientales de los locales de las bodegas. Crianza en barrica y botella. Filtración. Embotellado. Capítulo XXIX. Anejos. Zonas vitícolas de la Unión Europea. Graduación alcohólica. Prácticas y tratamientos enológicos autorizados por la Unión Europea. Restricciones. Límites del contenido en acidez volátil de los vinos y otros componentes. Riqueza en azúcares de los mostos concentrados y mostos concentrados rectificadas. Control de calidad de los tapones de corcho. Normas legales de etiquetado de vinos. Reglamentación de los vertidos de aguas residuales. Características nutritivas e higiénico sanitarias de los vinos. Capítulo XXX. Bibliografía.