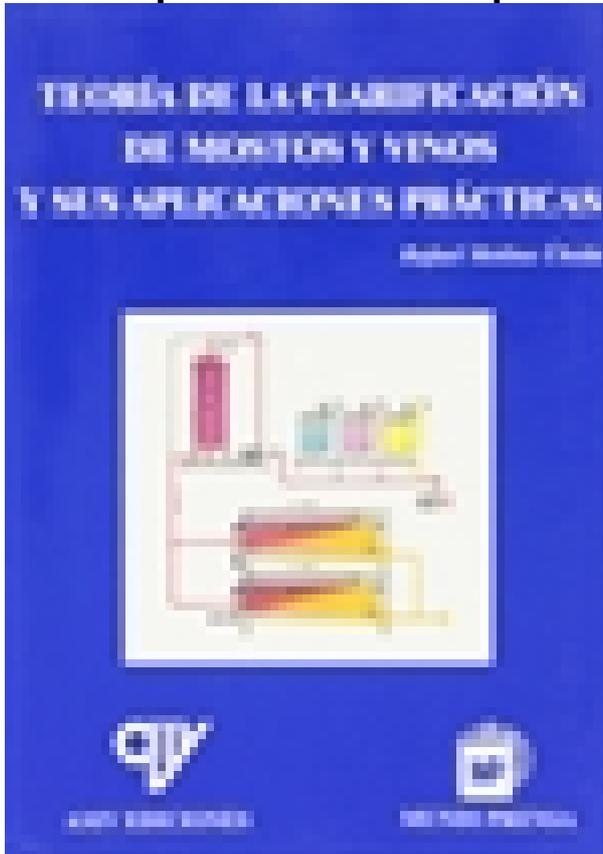


Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas



Editorial: Mundiprensa

Autor: RAFAEL MOLINA ÚBEDA

Clasificación: Universidad > Enología, Viticultura

Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.

Páginas: 317

ISBN 13: 9788471148469

ISBN 10: 8471148463

Precio sin IVA: \$ 920.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 920.00 Mxn

Fecha publicación: 01/01/2000

Sinopsis

El presente libro se ocupa del tratamiento de los enturbiamientos debidos al desequilibrio de los componentes coloidales ya que otros son originados por alteraciones bacterianas e incluso por enturbiamientos temporales como precipitaciones de bitartrato potásico y tartrato de calcio. Teniendo en cuenta que tanto los mostos como los vinos son soluciones pobres en coloides, su clarificación está ligada a los fenómenos químico-físicos de: Adsorción. Floculación mutua entre un coloide hidrófilo y otro hidrófobo. Efectos protectores de determinados coloides que se oponen a la floculación. En consecuencia, los dos fenómenos más destacados a tratar en los enturbiamientos de los vinos son: La coagulación y la floculación de las partículas enturbiantes. Los efectos protectores que se oponen a la sedimentación de éstos.

Indice

El vino como solución coloidal. Sedimentación de las partículas. Teoría de la clarificación proteica. Clarificantes inorgánicos. Clarificantes orgánicos. Clarificantes sintéticos y enzimáticos. La clarificación azul. Métodos analíticos. Definiciones de los productos enológicos según la Unión Europea. Grados Alcohólicos. Lista de prácticas y tratamientos enológicos autorizados por la Unión Europea. Límites y condiciones para determinadas prácticas enológicas según la UE.

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