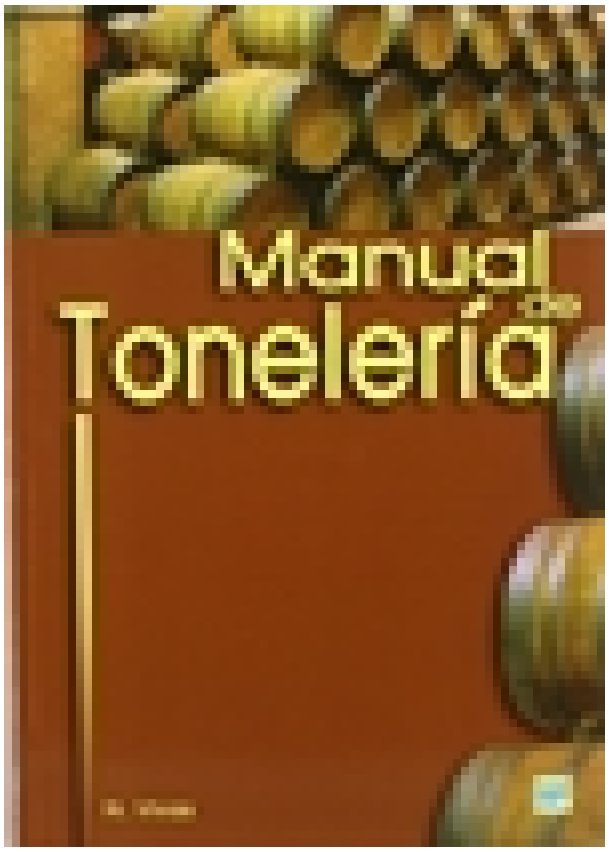
Manual de tonelería



Editorial: Mundiprensa
Autor: NICOLAS VIVAS
Clasificación: Universidad > Enología, Viticultura
Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.
Páginas: 231
ISBN 13: 9788484762058
ISBN 10: 848476205X
Precio sin IVA: $ 920.00 Mxn
Precio con IVA: $ 920.00 Mxn
Fecha publicacion: 01/01/2005

Sinopsis

Nicolás Vivas, que actualmente dirige el departamento de Investigación y Desarrollo de la Tonelería Demptos, se especializó en ciencias y técnicas relacionadas con la crianza de vinos en barrica de roble. Tras obtener, en 1991, el título de Enólogo de la Universidad de Bordeaux II, en 1997 Nicolas Vivas recibió la calificación magna cum laude y la felicitación del tribunal por su tesis sobre la calidad del roble francés de tonelería y sobre los mecanismos de oxidorreducción de los vinos durante su crianza en barrica.
Por su experiencia y sus demostrados conocimientos acerca de los mecanismos que rigen las interacciones entre el vino y la barrica, el Dr. Nicolas Vivas es una personalidad y un conferenciante de talla internacional en el mundo de la tonelería tanto a nivel de asesoramiento como de investigación.
También es autor y coautor de más de 150 artículos, libros y publicaciones científicas y técnicas sobre estudios y experimentaciones en tonelería. Su libro titulado "Manual de tonelería" ahora traducido en castellano es un libro indispensable para todos los apasionados de la tonelería.

Indice

Prólogos. Prefacios. Introducción. Interés de la utilización de la madera para toneles. Breve historia de la tonelería. El roble, un árbol noble y complejo. La madera: una materia prima preciosa. Trabajo y tratamiento de la madera en tonelería. Del buen uso de las barricas. Léxico. Láminas de microscopía. Bibliografía. Índice de

materias.

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