Mundi-Prensa

Química enológica

Editorial: Mundiprensa
Autor: JUAN JOSE MORENO VIGARA, RAFAEL ANTONIO PEINADO AMORES
Clasificación: Universidad > Enología, Viticultura
Tamaño: 23,5 x 16,5 cm.
Páginas: 511
ISBN 13: 9788484763901
ISBN 10: 8484763900
Precio sin IVA: $ 1620.00 Mxn
Precio con IVA: $ 1620.00 Mxn
Fecha publicacion: 01/01/2010

Sinopsis

Tradicionalmente la Enología ha sido considerada a la vez como una ciencia y un arte. Su avance ha estado ligado fundamentalmente a los conocimientos empíricos, basados en el ensayo y error, de algunos profesionales destacados, pero estos conocimientos a menudo no han alcanzado la difusión necesaria para lograr un grado de innovación adecuado y de acuerdo al nivel de otros países de nuestro entorno con fuerte tradición vitivinícola. En la actualidad, existe una gran cantidad de conocimientos científicos que se revelan imprescindibles para superar con éxito los retos de innovación y desarrollo a los que se enfrenta el sector. Es tan elevado el nivel de conocimiento que no se concibe una Enología moderna sin una formación adecuada de los profesionales del sector y en este aspecto es donde encuentra justificación la existencia de una Titulación Universitaria de Grado, específica para formar a los Enólogos, cuya profesión está regulada en España por la Ley 50/1998, de 30 de diciembre (artículo 102.1).
El texto que se presenta es el resultado de la experiencia docente de los autores en la asignatura Química Enológica de la Titulación de Enología, que se imparte en la Universidad de Córdoba desde el curso 1999/2000. Corresponde a una revisión y actualización de los apuntes trabajados con los estudiantes en las sesiones presenciales de aula y de laboratorio y puede resultar de utilidad para los estudiantes de Enología, para los profesionales del sector y para aquellos aficionados que deseen avanzar en el conocimiento de las ciencias del vino.

Indice

La vid. Composición del mosto. El aroma de los mostos. Composición del vino. Polifenoles. Azúcares: estructura y clasificación. Azúcares del mosto. Ácidos carboxílicos: estructura y propiedades. Ácidos de la uva. Relación entre la composición y la calidad del mosto. El paso de mosto a vino. Compuestos nitrogenados. Equilibrios ácido-base en el vino. Capacidad tampón de los vinos. Equilibrios de precipitación en el vino. Evolución postfermentativa de la acidez. Fenómenos redox en mostos y vinos. Estado coloidal. Coloides de interés enológico. Materias inorgánicas y quiebras metálicas. Crianza química. Envejecimiento. Crianza biológica. Bibliografía.

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