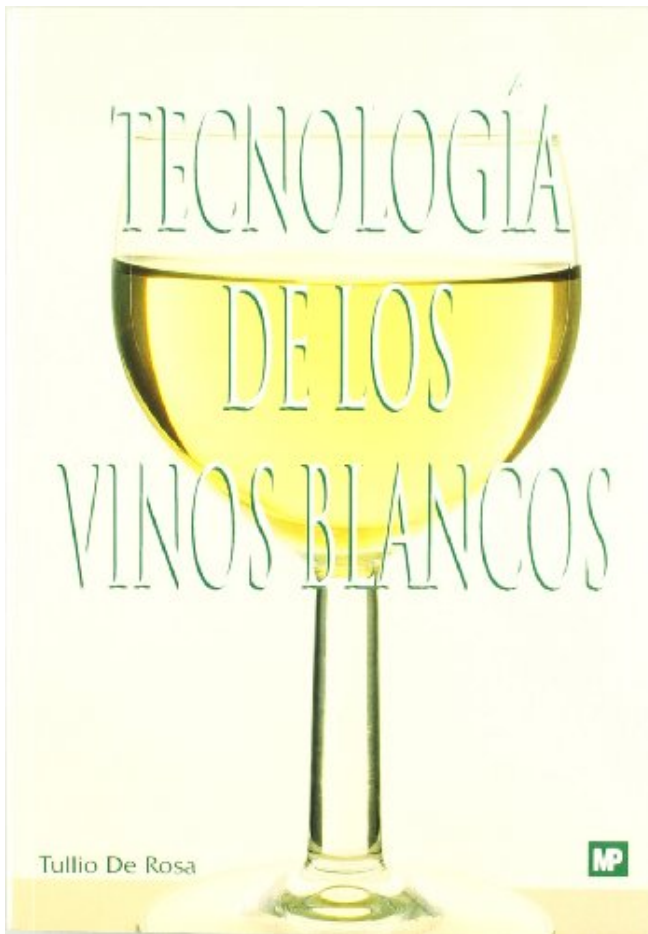


## Tecnología de los vinos blancos



**Editorial:** Mundi-Prensa  
**Autor:** TULLIO DE ROSA  
**Clasificación:** Universidad > Enología, Viticultura  
**Tamaño:** No disponible  
**Páginas:** 527  
**ISBN 13:** 9788471147004  
**ISBN 10:** 8471147009  
**Precio sin IVA:** 37,98 Eur  
**Precio con IVA:** 39,50 Eur  
**Fecha publicacion:** 01/01/1998

### Sinopsis

La obra "Tecnología de los vinos blancos" del profesor Tullio De Rosa es un verdadero tratado de enología, que aun haciendo una particular referencia a los vinos blancos, aborda los problemas fundamentales de la vinificación y de la estabilización en relación a la composición de la materia prima, a los posibles diagramas de trabajo y a la vista de las características de los productos que se desea obtener.

El amplio tratado enológico no descuida el examen particularizado de los fenómenos en juego, refiriéndose a los oportunos conocimientos de química, bioquímica y química-física. Un amplio y actualizado tratado de enología que contribuirá notablemente a enriquecer los conocimientos y los medios para aproximarse siempre más a la concreta realización de la "enotecnia racional" que deber ser objetivo constante de nuestros operadores enológicos: la lectura atenta del libro, con toda consciencia, puede aconsejarse también a los técnicos que se ocupan exclusivamente de la producción de vinos tintos. (Presentación del Prof. Luciano Usseglio-Tomasset)

### Indice

Presentación. Introducción: Generalidades sobre vinos blancos. Las características químico-físicas fundamentales de los vinos blancos. La fermentación "en blanco". Intervenciones durante la fermentación. Los microorganismos de las fermentaciones no patógenas y su actividad. Las fermentaciones conducidas con técnicas particulares. Algunas de las principales nociones de químico-física aplicadas al vino. La estabilización espontánea del vino. El envejecimiento. Los tratamientos clarificantes: encolado, filtración y centrifugación. Los tratamientos desmetalizantes. Tratamientos varios al vino. Los tratamientos térmicos. El embotellado. Los defectos, las alteraciones y las enfermedades.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)  
Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18  
info@paraninfo.es www.mundiprensa.com