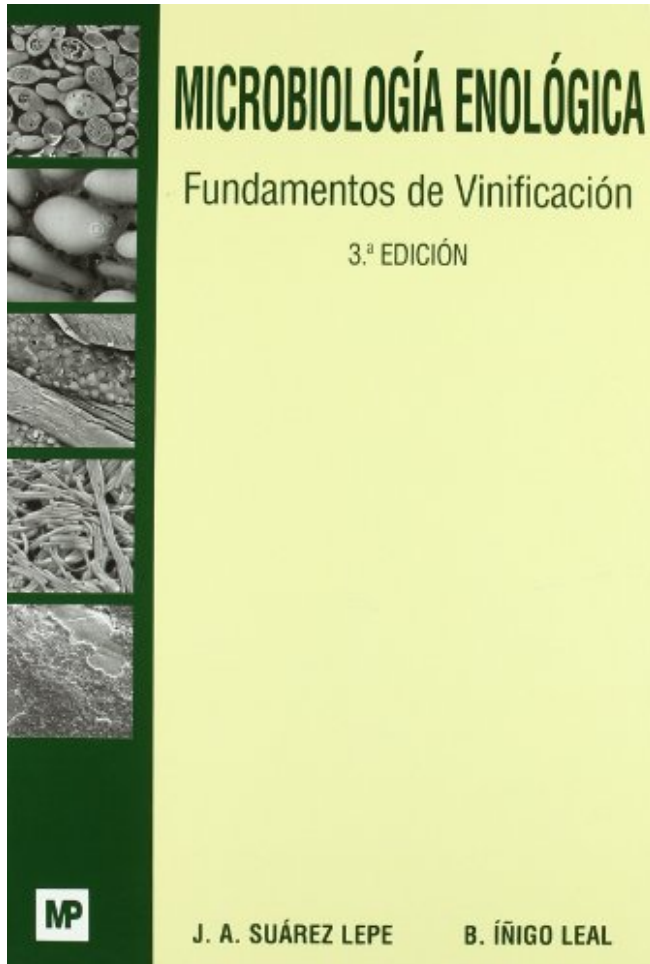


# Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación



**Editorial:** Mundi-Prensa

**Autor:** BALDOMERO IÑIGO LEAL,  
JOSEANTONIO SUAREZ LEPE

**Clasificación:** Universidad > Enología,  
Viticultura

**Tamaño:** 17,5 x 23,5 cm.

**Páginas:** 714

**ISBN 13:** 9788484761846

**ISBN 10:** 8484761843

**Precio sin IVA:** 45,19 Eur

**Precio con IVA:** 47,00 Eur

**Fecha publicación:** 01/01/2004

## Sinopsis

Microbiología Enológica, en su tercera edición ampliada con cuatro capítulos nuevos, es una obra didáctica estructurada en cinco partes que abordan el mundo microbiano y su relación con el vino, las levaduras y el proceso fermentativo, la desacidificación biológica del vino, las alteraciones y enfermedades -incluyendo esta parte la fabricación de vinagre- y, finalmente, las vinificaciones especiales desde el punto de vista microbiológico.

Con una demostrada experiencia profesional, y una documentación muy completa, los autores logran exponer, con rigor y actualidad, el contenido científico-técnico del libro, haciéndolo recomendable tanto a profesionales de la Enología e industrias derivadas como a estudiantes del ciclo superior y medio.

## Indice

Grupos microbianos a considerar en Enología. Mohos, levaduras y bacterias. Las levaduras vínicas y el

proceso fermentativo. La desacidificación biológica del vino. Alteraciones de los vinos de origen microbiano.  
Vinificaciones especiales desde el punto de vista microbiológico.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 201. 28003 Madrid (España)  
Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18  
info@paraninfo.es www.paraninfo.es