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: $95590.00
Precio con IVA: $95590.00
Fecha publicacion: 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 enturbamientos 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.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar