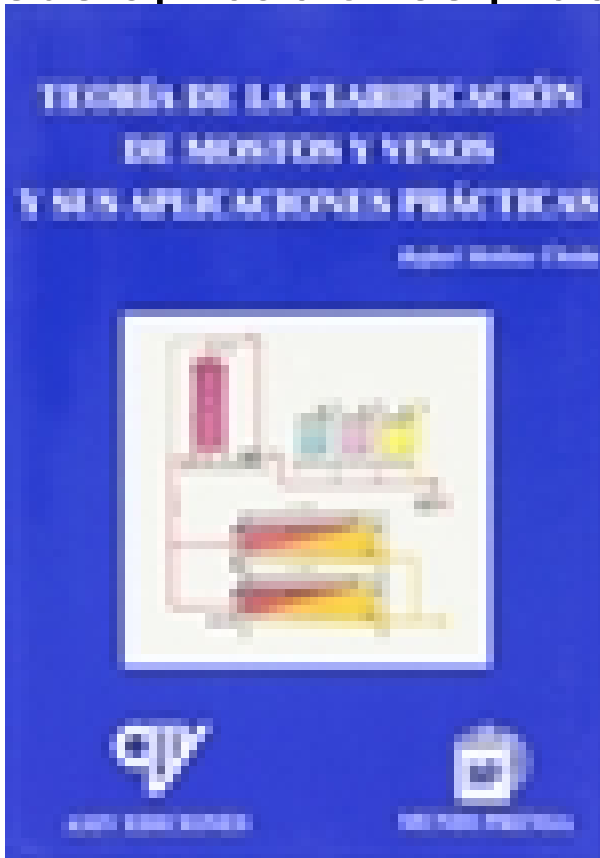


# Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas



**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:** 890,00 MXN

**Precio con IVA:** 890,00 MXN

**Fecha publicación:** 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 enturbiamientos 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.

Mundiprensa México S.A. de C.V.

Tel. 525524992649 Fax (+34) 91 445 62 18

ventas@parainfo.mx [www.mundiprensa.mx](http://www.mundiprensa.mx)