

Índice

1	Componentes de la uva y del mosto	7
1.1	Azúcares	8
1.2	Ácidos	12
1.3	Nitrógeno y nutrición de las levaduras	17
1.4	Cationes y metales	22
1.5	Polifenoles en vino tinto	23
1.6	Polifenoles en vino blanco	24
1.7	Turbidez	25
2	Fermentación alcohólica y FML	27
2.1	Fermentación alcohólica	28
2.2	Fermentaciones estancadas	31
2.3	Fermentación maloláctica	37
3	Componentes básicos del vino	41
3.1	Alcohol, Extracto seco, Gravedad específica y Densidad ...	42
3.2	Azúcares	43
3.3	Ácidos	44
4	Conservantes	47
4.1	Dióxido de azufre	48
4.2	Ácido ascórbico	50
4.3	Ácido sórbico	50
4.4	Otros conservantes	51
5	Estabilidad del vino	53
5.1	Estabilidad proteica y clarificación con bentonita	54
5.2	Estabilidad tartárica	55
5.3	Estabilidad al "pinking"	59
5.4	Estabilidad oxidativa	60
5.5	Pectinas y glucanos	60
6	Gases disueltos	63
6.1	Dióxido de carbono	64
6.2	Oxígeno	64
7	Clarificaciones y adiciones para ajustes sensoriales	69
8	Cationes y aniones	77
9	Polifenoles y color	83

10	Microbiología de vinos en bodega y en botella	89
10.1	Microbiología del vino	90
10.2	Microbios no característicos del vino	90
10.3	Hongos	91
10.4	Levaduras	92
10.5	Bacterias	98
10.6	Análisis microbiológicos	102
11	Filtración	107
12	Equipo de embotellado	111
12.1	Botellas	112
12.2	Corchos	113
12.3	Tapones de rosca	115
13	Requisitos para la exportación	117
14	Aromas del vino y compuestos sensoriales	123
15	Defectos y fallos	129
15.1	Neblinas y depósitos	130
15.2	Color	132
15.3	Aroma	133
15.4	Gusto	138
16	Métodos especiales de vinificación	141
16.1	Fruta infectada por podredumbre	142
16.2	Vinos de estilo Champagne	143
16.3	Vinos de estilo Oporto	151
16.4	Vinos de estilo Jerez	152
16.5	Vinos de postre	154
16.6	Vinos destilados	155
17	Agua	159
17.1	Aguas residuales de la bodega	160
17.2	Agua bebible	165
18	TABLA: UMBRALES DE PERCEPCIÓN	167

