

ENOLOGIA TEORICA E PRATICA Parte seconda

Prezzo: **52,00 €**

Codice	9788857916767
Tipologia	Libri
Data pubblicazione	24 nov 2025
Reparto	LIBRI
Autore	Fatucchi Guido
Editore	Dario Flaccovio

Descrizione

La seconda parte di Enologia teorica e pratica approfondisce l'uso del legno in enologia, esplorando contenitori e legni alternativi. Un'attenzione particolare è dedicata alle contaminazioni da lieviti e ammine biogene. Il testo analizza nel dettaglio gli aspetti legati alla preparazione del vino, dalla stabilizzazione tartarica alle chiarifiche (organiche, minerali, enzimatiche) e alla filtrazione, senza trascurare l'impiego di coadiuvanti. Vengono esaminate anche la pastorizzazione, l'uso dell'anidride solforosa e le tecniche per vini a basso contenuto di solfiti. La tecnica spumantistica e la produzione di vini frizzanti sono trattate con chiarezza, così come il confezionamento e le fasi successive. Infine vengono descritte le tecniche per produrre vini da uve appassite (i famosi passiti) e per il vinsanto toscano. L'opera, dopo la descrizione delle attitudini agronomiche ed enologiche di ottanta varietà di uva tra bianche e rosse, si conclude con le metodologie consigliate per la vinificazione di oltre quaranta varietà di uva.

Rivolto a enologi, agronomi, sommelier, cantinieri, viticoltori, studenti, docenti e appassionati, questo volume è una risorsa indispensabile per chi desidera approfondire le proprie conoscenze nel mondo dell'enologia

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento allo 0461.232337 o 0461.980546
oppure via mail a : servizioclienti@libriprofessionali.it
www.LibriProfessionali.it è un sito di Scala snc Via Solteri, 74 38121 Trento (Tn) P.Iva 01534230220

