

BIBLIOGRAFIA

Agénologia (2014). Levaduras vínicas. Asociación Catalana de enólogos. 28 de Febrero del 2014.

Angarita Claudia. (2007, Mayo, 24). Propiedades de la Pitahaya. (Artículo en línea) Fecha de Consulta: 12 de Octubre de 2018.

Disponible en: <http://propiedadesfrutas.com/propiedades-de-la-pitahaya.html>

Aquí Vino. (2016, Mayo, 02) El Juicio de Paris. (Artículo en Línea). Fecha de Consulta 16 de Octubre de 2018.

Disponible en: <https://aquivino.wordpress.com/2016/05/02/el-juicio-de-paris/>

Bodegas Comenge. (2018, Julio, 04) Bodegas de Vinos de la Familia Comenge. (Artículo en Línea) Fecha de consulta 16 de Octubre de 2018.

Disponible en: www.comenge.com

Bodegas Garzon Uruguay (2016, Enero, 04) Bodegas de Vinos de la Familia Garzon. (Artículo en Línea) Fecha de consulta 16 de Octubre de 2018.

Disponible en: <https://bodegagarzon.com>

Botanical. (1999-2019, Mayo, 02) Cultivo de la Carambola. (Artículo en Línea). Fecha de Consulta 16 de Octubre de 2018.

Disponible en: <https://www.botanical-online.com/>

Cadena productiva Frutas Exóticas (2003, Septiembre). Carambola (Artículo en línea) Fecha de consulta 15 de Octubre de 2018.

Disponible en: www.del.org.bo > info > archivos > frutas_exoticas.

Caridad Suárez Machín, Norge Antonio Garrido Carralero y C. Amarilys Guevara Rodríguez (2015) LEVADURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE Y LA PRODUCCIÓN DE ALCOHOL (trabajo de investigación en línea) fecha de consulta 25 de Octubre de 2018

Disponible en: <https://www.researchgate.net>

Canepa Delia Rosa (1935). Fermentación de glucosa por bacterias del genero Aerobacter. Investigación Aplicada. (Doctorado en Química). Universidad de Buenos Aires, Argentina.

Cardozo Tejerina Richard. (2004). Elaboración de vino espumoso a partir de vino base. Investigación Aplicada. (Título académico de Ingeniería Química). Universidad Juan Misael Saracho. Tarija, Bolivia.

Caro Laura (2016). Fermentación Láctica (Artículo en línea) Fecha de consulta: 6 de agosto de 2018.

Disponible en: <https://www.lifeder.com>

Carretero Casado Francisco. (2003). Procesos de Elaboración de Bebidas Alcohólicas. INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS

Centeno Lorena (2015, Octubre, 30). Pitahaya, la exótica fruta del dragón. (Artículo en línea). Fecha de consulta: 3 de Noviembre de 2018.

Disponible en: <https://www.cocinayvino.com/salud/pitahaya-la-exotica-fruta-del-dragon/>.

Comabella Soto Yamile (2003). Efecto de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* desintegrada y tres fracciones en una línea celular y como aditivo alimentario en el cultivo de Artemia. Investigación Aplicada. (Título Académico de Master en Biología). Universidad de La Habana, Cuba.

Díaz Francisco. (2012, Septiembre, 18). Universitarios y productor crean vino de pitahaya. (Artículo en Línea). Fecha de Consulta: 10 de Noviembre de 2018

Disponible en: <https://www.inforural.com.mx/universitarios-y-productor-crean-vino-de-pitahaya/>

Eroski Consumer. (2010, Marzo, 25). Pitahaya y sus propiedades, Fecha de consulta, 10 de Enero de 2019, de <http://frutas.consumer.es/pitahaya/propiedades>.

Enciclopedia Agropecuaria Terranova (1995) Bogotá Colombia.

En la Parra (2015, Agosto, 13). Todo sobre el vino: Conceptos 2ª Parte. Fecha de consulta 26 de Septiembre de 2018

Disponible en: <https://www.decantare.com>

González Marcos. (2007). Elaboración artesanal de vinos de frutas.

Servicio Nacional de Inspección y certificación de semillas de México (2017, Agosto, 01). Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas, fecha de consulta 10 de Agosto de 2018

Disponible en: <https://www.gob.mx>

Instituto ecuatoriano de normalización (2015). Norma técnica ecuatoriana de bebidas alcohólicas vinos de frutas requisitos. (libro en línea) INE. Fecha de consulta: 05 de Abril de 2019.

Disponible en: http://181.112.149.204/buzon/normas/nte_inen_374.pdf.

LA PATRIA, Ecológico Kiswara. (2011, Junio, 30). La pitahaya roja y sus propiedades fecha de consulta, 10 de Enero de 2019,

Disponible en <http://www.lapatriaenlinea.com/?t=la-pitaya-roja-y-sus-propiedades¬a=73643>.

Lasanta Melero Cristina. (2009). Estudio Y aplicación de nuevos procesos para la mejora de la elaboración de vinos tintos en zona de clima cálido. Investigación Aplicada. (Doctorado en enología). Universidad de Cádiz, Puerto Real, España.

Martínez Guerra Juan José (2010). Fermentación. (libro en Línea). Universidad Autónoma de Aguascalientes. Fecha de Consulta 14 de Abril de 2019. Disponible en: <http://libroelectronico.uaa.mx/capitulo-12-otras-vias/fermentacion.html>.

Mercola Joseph. (2017, Enero, 10). Beneficios de la Carambola. (Artículo en línea). Fecha de Consulta 10 de Noviembre de 2018.

Disponible en: <https://alimentosaludables.mercola.com/carambola.html>.

Méndez Hernández Clemente (2013, Marzo). Variedad de Pitahaya Roja. (Investigación en línea) Fecha de consulta 20 de Diciembre de 2018.

Disponible en: <http://www.agrocabildo.org>

Mejía Jorge Arturo (2013) Conocimiento de las levaduras (Artículo en Línea) Fecha de Consulta 25 de Octubre de 2018

Disponible en: <http://www.sabermas.umich.mx>

Moreu Burgos María del Carmen. (2016, Febrero, 15). Beneficios para la salud de la carambola. (Artículo en línea). Fecha de Consulta: 12 de Noviembre de 2018

Disponible en: <https://www.lechepuleva.es/nutricion-y-bienestar/beneficios-para-la-salud-de-la-carambola>

Raffino María Estela. (2018, Diciembre, 10) Consultado: 26 de noviembre de 2018.

Disponible en: <https://concepto.de/fermentacion/>. Consultado: 26 de noviembre de 2019.

Fuente: <https://concepto.de/fermentacion/#ixzz66PmuBi8j>

Rodríguez Galarza Jorge. (2008, Abril, 05). Especies Bolivianas, fecha de consulta, 20 febrero de 2019, de http://especiesbolivianas.info/especie_ver.aspx?esp=433.

Shirai Matsumoto Keiko. (2003). Manual de prácticas de laboratorio Tecnología de Fermentaciones Alimentarias. (Libro en línea). Universidad Autónoma Metropolitana. Fecha de Consulta: 05 de Abril de 2019. Disponible en: <http://publicacionescbs.izt.uam.mx/DOCS/fermentaciones.pdf>.

Zapata Mairena María Gabriela (2007, Diciembre). Desarrollo y evaluación física y química de un refresco a base de Pitahaya (trabajo de investigación en Línea) Fecha de consulta: 08 de Agosto de 2019

Disponible en: <https://bdigital.zamorano.edu>