

# **CAPÍTULO VI**

## **BIBLIOGRAFÍA**

**1) ENOLOGÍA TEÓRICO-PRÁCTICO**

“Argentina 1974” (Texto propuesto en Diplomado de enología por la FAUTAPO).

**2) DECÁLOGO DEL VITICULTOR**

Autor: José Carlos Álvares Ramos (enólogo) y Jose Luis Villarías Moradillo (Año 2012 Primera Edición).

**3) MANUAL DE LA VITICULTURA**

Autor: Alain Reynier (año 2012 sexta edición).

**4) TRATADO DE ENOLOGÍA**

Autores: Pascal Rebereau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Doneche, A. Lonvaud, Y. Glories y A. Maugean.

**5) URBAVINOS**

Técnicas de elaboración del vino espumante (<http://www.urbanovinos.com/>).

**6) CONCEPTOS BÁSICOS DE ENOLOGÍA**

Vocabulario de cata (<http://www.diccionariodelvino.com/>).

**7) UREÑA P. MILBER / D'ARRIGO H. MATILDE**

Evaluación sensorial de alimentos, Universidad Nacional Agraria la Molina, La Molina, Perú 1999.

**8) MICROBIOLOGÍA EN VINOS**

Límites microbiológicos permitidos para vinos (<http://www.innovarfauba.com.ar/>).

**9) MORAGAS E. MANUEL / BEGOÑA D. P. B. MARIA**

Normas microbiológicas de los alimentos y otros parámetros fisicoquímicos de interés sanitario, Bilbao, /gobierno Vasco, 2008.