

BIBLIOGRAFÍA

- Adams, R.I., Nielsen, K.M., Taylor, J.W. 2006. "Population structure and gene evolution in *Saccharomyces cerevisiae*". *FEMS*. 702–715.
- Ahumada, D. (2011). Metodología para la determinación de metanol, etanol y congéneres en bebidas fermentadas. Bogotá, Laboratorio de Control de Calidad de Alimentos ICTA. Primera versión.
- ALEIXANDRE BENAVENT J.L. (1999). Vinos y Bebidas Alcohólicas. Valencia: Servicio de publicaciones, Universidad Politécnica de Valencia.
- Bartra, E., Casado, M., Carro, D., Campama, C. (2010). "Differential expression of thiamine biosynthetic genes in yeast strains with high and low production of hydrogen sulfide during wine fermentation." *Journal of applied microbiology* **109**(1): 272-281.
- BEGOÑA DE ANCOS, ELENA IBAÑEZ, GUILLERMO REGLERO y M. PILAR CANO. 2000. Frozen Storage Effects on Anthocyanins and Volatile Compounds of Raspberry Fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48(3): 873-879.
- Boudarel, M. (1984). Contribution à l'étude de la fermentation alcoolique à partir de jus de Betteraves avec *Saccharomyces cerevisiae*. France, Université de Dijon. Doctorat.
- COULTATE, T. 1984. Alimentos: química de sus componentes. Editorial Acribia. Zaragoza, España. Pp: 111-115.
- Desrosier, N.W. 1998. Elementos de tecnología de alimentos. Editorial CECSA. México. pp. 639-641
- ERICH KOLB y ULRICH SCHURIG. 2002. Vinos de Frutas. Elaboración Artesanal e Industrial. España. Edit. Acribia.
- FERRERAS, J.M.; IGLESIAS, R.; GIRBEES, T. (1989). Effect of the chronic ethanol action on the activity of general amino-acids permease from *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus*, en: *Biochim. Biophys. Acta*, 979: 357-377.

- Finola, M., Lasagno, M., Marioli, J. (2007). "Microbiological and chemical characterization of honeys from central Argentina." *Food Chemistry* 100: 1649-1653.
- Garde-Cerdán, T., Martínez-Gil, A. M., Lorenzo, C., Lara, J. F., Pardo, F., & Salinas, M. R. (2011). Implications of nitrogen compounds during alcoholic fermentation from some grape varieties at different maturation stages and cultivation systems. *Food Chemistry*, 124(1), 106–116. <http://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.05.112>.
- González, M. L. (2002). Los compuestos fenólicos y las características sensoriales de los vinos. Análisis sensorial vino. España, Universitat Rovira iVirgili.
- Hernandez-Orte, P., Bely, M., Cacho, J., & Ferreira, V. (2006). Impact of ammonium additions on volatile acidity, ethanol, and aromatic compound production by different *Saccharomyces cerevisiae* strains during fermentation in controlled synthetic media. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 12(2), 150–160. <http://doi.org/10.1111/j.1755-0238.2006.tb00055.x>
- INV. Instituto Nacional de Vitivinicultura. República Argentina (1994). Prácticas Enológicas Lícitas y Resoluciones Reglamentarias. En: <http://www.inv.gov.ar/normativas.php?ind=1>
- Martínez-Moreno, R., Quirós, M., Morales, P., & Gonzalez, R. (2014). New insights into the advantages of ammonium as a winemaking nutrient. *International Journal of Food Microbiology*, 177, 128–135. <http://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.020>.
- Mendes-Ferreira, A., Cosme, F., Barbosa, C., Falco, V., Ines, A., Mendes-Faia, A. (2010). "Optimization of honey-must preparation and alcoholic fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* for mead production." *International Journal of Food Microbiology* 144: 193-198.
- Pereira, A. P., Mendes-Ferreira, A., Oliveira, J. M., Estevinho, L. M., & Mendes-Faia, A. (2013). High-cell-density fermentation of *Saccharomyces cerevisiae* for the optimisation of mead production. *Food Microbiology*, 33(1), 114–123. <http://doi.org/10.1016/j.fm.2012.09.006>

- Producción y destilación de mosto de manzana (variedad Santa Lucia) para la obtención de calvados F.G. (1989). Introducción a la Biotecnología. Zaragoza.
- Quintero, R. 1981. Ingeniería bioquímica. Primera edición. Editorial Alhambra Mexicana. México. pp. 215-229.
- Ramirez Niño, M. A. (2006). Caracterización de vinos de piña (variedada española roja) pasteurizados y sin pasteurizar elaborados con diferentes cepas de *Saccharomyces cerevisiae*. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Mayagüez, Universidad de Puerto Rico.
- Rinaldi, S., Tiano, A., Serban, S., Pittson, R., Lajic, Z., Politi, H., ... Cavazza, A. (2006). Monitoring wine quality and fermentation kinetics with innovative technologies. In XXIX Congreso mundial de la viña y el vino.
- ROSA, TULLIO. 1990. Tecnología de los vinos espumosos. Mundi-Prensa Libros, S.A. 1ª edición Septiembre. Madrid, España.
- Sidra de manzana. Gonzalez, R., Bertran, E., Martínez, M., Yuste, M., & Morales, P. (2014). Improved fermentation kinetics by wine yeast strains evolved under ethanol stress. *LWT - Food Science and Technology*, 58(1), 166–172. <http://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.03.004>.
- Suárez, J. (2002). Impacto de levaduras y bacterias en los aromas vínicos fermentativos. Análisis sensorial vino. España, Universitat Rovira iVirgili.
- Varnan, A.H. y Sutherland, J.P. 1997. Bebidas: Tecnología, Química y Microbiología. Editorial Acribia. España. pp. 307-372.
- INV. Instituto Nacional de Vitivinicultura. República Argentina (1994). Prácticas Enológicas Lícitas y Resoluciones Reglamentarias. En: <http://www.inv.gov.ar/normativas.php?ind=1>