



Influencia de las levaduras sobre polifenoles, polialcoholes y azúcares en los procesos de fermentación y conservación de vinos blancos /

Barcenilla Moraleda, José María

Universidad Complutense de Madrid, Vicerrectorado de Extensión Universitaria,
[2001]

Tesis y escritos académicos.

Recurso Electrónico

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:38443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMTk1NTEwNjU>

Título: Influencia de las levaduras sobre polifenoles, polialcoholes y azúcares en los procesos de fermentación y conservación de vinos blancos José María Barcenilla Moraleda

Editorial: Madrid Universidad Complutense de Madrid, Vicerrectorado de Extensión Universitaria [2001]

Descripción física: 1 disco (CD-ROM) 12 cm

Mención de serie: Tesis doctorales / UCM, Universidad Complutense de Madrid. Ciencias de la salud

Tesis: Tesis--Universidad Complutense de Madrid, 1992

Copyright/Depósito Legal: M 31652-2001 Oficina Depósito Legal Madrid

ISBN: 84-8466-813-4

Punto acceso adicional serie-Título: Tesis doctorales (Universidad Complutense de Madrid. CD-ROM). Ciencias de la salud

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es

