

OFERTA DE TRABAJOS FIN DE GRADO EN EL GRADO EN ENOLOGÍA. CURSO 2016-2017

Ofertas de Departamentos

Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de alimentos			
CÓDIGO	TÍTULO Y RESUMEN BREVE	TUTOR (ES)	ALUMNO
EN-IQTA-01	<p><i>Estudio sobre el potencial de variedades blancas del Marco de Jerez en peligro de extinción en la producción de vinos Palo Cortado</i></p> <p>Resumen: Se pretende caracterizar desde el punto de vista fisicoquímico los mostos de las principales variedades blancas distinta de la Palomino fino, que participaban en la elaboración de los vinos de Jerez en la antigüedad, con objeto de establecer sus potencialidades enológicas en la elaboración de los vinos Palo Cortado. En concreto se estudiarán las variedades Perruno, Cañocazo, Uva Rey y Castellano.</p>	Ana C. Jiménez Cantizano/ Víctor M. Palacios Macías	Daniel Martín Guillén