|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Autores**  | **Fecha**  | **Titulo**  | **Lugar**  | **Idea Principal**  | **Ubicación** |
| CRUZ-DE AQUINO, Mario A. de la; MARTINEZ-PENICHE, Ramón A.; BECERRIL-ROMAN, A. Enrique  y  CHAVARO-ORTIZ, Ma. del Socorro.**F1** | 5 de Agosto del 2011 | Caracterización física y química de vinos tintos producidos en Querétaro. | México-Valle de San Juan del Rio | El Vino es la bebida que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de uvas. Existen factores como el proceso de vinificación, la variedad y el método de cultivo, que marcan diferencias en los atributos de un vino. | [*http://www.revistafitotecniamexicana.org/documentos/35-3\_Especial\_5/11a.pdf*](http://www.revistafitotecniamexicana.org/documentos/35-3_Especial_5/11a.pdf)*Rev. fitotec. mex* [online]. 2012, vol.35, n.spe.5, pp. 61-67. ISSN 0187-7380.  |
| Antonio Palacio, Sibylle krieger, Carlos Suárez, José María Heras**F2** | 1994 | Fermentación del vino  | Lallemand Alemania | La fermentación se produce en el vino como resultado de la actividad metabólica de Ciertas cepas de bacterias lácticas bien adaptadas .La reducción de la acidez del vino y la modificación de su sabor, que se producen por esta fermentación bacteriana, se suelen considerar beneficiosas para el vino. | <http://www.medioruralemar.xunta.es/fileadmin/arquivos/investigacion/transferencia_tecnoloxica/fermentacion_malolactica.pdf>Ponencias del V Curso de verano Viticultura y Enología en la D.O. Ribera del Duero, 2005 |