

**TESIS LICENCIATURA EN ENOLOGIA Y VITICULTURA**

## TRABAJO FINAL

Nº	ALUMNO	REALIZACIÓN	AÑO
1	ARROYO, Ariana	ACETO BALSÁMICO: ELABORACIÓN BASADA EN MÉTODO TRADICIONAL DE MÓDENA	2017
2	RUNCO, Matías	LA EFECTIVIDAD DE LAS MANOPROTEÍNAS EN LA ESTABILIZACIÓN DE VINOS	2017
3	FIORELLI, Julieta GODOY, M. Emilia	EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO UN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE ESPUMANTES CON DISTINTAS DOSIS DE SUSTANCIAS AROMÁTICAS Y AZÚCAR	2017
4	VILLALÓN OLIVARES, Marcela	UTILIZACIÓN DE VINO VERDE PARA ACIDIFICAR MOSTOS Y VINOS	2017
5	CASTILLO Regina Manu	LAS BODEGAS Y SUS ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN PARA LLEGAR AL CONSUMIDOR EN EL MERCADO INTERNO	2017
6	ESPINA, Diego MACIOTTA, Ivan	TAPA CORONA COMO TAPÓN FINAL EN VINO ESPUMANTE ELABORADO POR METODO TRADICIONAL	2017