

TESIS LICENCIATURA EN ENOLOGIA Y VITICULTURA

ALUMNO	REALIZACIÓN	AÑO
ARROYO, Ariana	ACETO BALSÁMICO: ELABORACIÓN BASADA EN MÉTODO TRADICIONAL DE MÓDENA	2017
RUNCO, Matías	LA EFECTIVIDAD DE LAS MANOPROTEÍNAS EN LA ESTABILIZACIÓN DE VINOS	2017
FIORELLI, Julieta GODOY, M. Emilia	EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO UN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE ESPUMANTE CON DISTINTAS DOSIS DE SUSTANCIAS AROMÁTICAS Y AZÚCAR	2017
VILLALÓN OLIVARES, Marcela	UTILIZACIÓN DE VINO VERDE PARA ACIDIFICAR MOSTOS Y VINOS	2017
CASTILLO Regina Manuela	LAS BODEGAS Y SUS ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN PARA LLEGAR AL CONSUMIDOR EN EL MERCADO INTERNO	2017
ESPINA, Diego		
MACIOTTA, Ivan	TAPA CORONA COMO TAPÓN FINAL EN VINO ESPUMANTE ELABORADO POR METODO TRADICIONAL	2017
LUJÁN, Omar Rodrigo MUÑOZ Flavio Andrés	ELABORACIÓN DE ES ESPUMANTE EN SAN RAFAEL MENDOZA A PARTIR DE CULTIVAR CRIOLLA GRANDE	2018
BARUFALDI, María José	EVALUACIÓN Y COMPARACIÓN DEL PERFIL AROMÁTICO DE CABERNET SAUVIGNON	2017