

TÍTOLS DELS TREBALLS DE FI DE GRAU PRESENTATS 24-25 GRAU ENOLOGIA

COGNOMS, NOM	TÍTOL
ARROYO ARROYO, JULIA	Evaluación de cepas comerciales de Lanchanea thermotolerans para mejorar la acidez
BASARRATE MARINÉ, ANNA	Com impulsar l'enoturisme en un celler
BENET PORTA, GUILLEM	Eines de viticultura per donar valor afegit a varietats històriques del territori
BENTIEB MESTRE, ARON	Influència del recipient per realitzar la criança sobre les propietats fisicoquímiques i organolèptiques del vi
CAPDEVILA PARDO, SANTI	Estudi de l'efecte de les condicions d'operació en el condensador parcial d'una columna de destil·lació per a l'obtenció d'aiguardents sobre el rendiment en l'obtenció d'alcohol i el grau alcohòlic del destil·lat obtingut.
CARTANÁ ORPINELL, LAURA	Efecte de l'adició de lies a un most rosat sobre les fermentacions alcohòlica i malolàctica
CENDRÓS SORLÍ, JORDI	Impacte de l'esporga en la vitivinicultura
DALMAU ROVIRA, DAMIÀ	Anàlisi de l'impacte del vi base en la formulació de vermuts
DEJOZ GARCÍA, ELENA	Xarel·lo en diferentes suelos
JUNCOSA GONZÁLEZ, AARON	Perfil organolèptic de la destil·lació del fermentat de cirera de pastor
OLIVER MOLL, JOAN PAU	Estudi del merlot a la DO pla i llevant dels darrers anys
RAMIREZ ESPINOSA, BERTA VICENTA	EL SUMOLL
RODRÍGUEZ ORTIZ, MIQUEL	Utilització de most de raïm en l'elaboració de cervesa artesana
SANCHO ARGILAGA, JAUME	Comparació qualitativa de maceració carbonica en varietat carinyena

SANTACANA BOLET, JOAN

Conseqüències enològiques en la coinoculació de
diferents no saccharomyces amb saccharomyces

VIÑA PALLARÉS, JOSEP

Estudi de l'efecte amargant de diferents varietats
d'artemisa per l'elaboració de vermut