

Capítulo: La Fermentación

Autores: Anne Gschaedler Mathis, Lorena Amaya Delgado, Melchor Arellano Plaza, Javier Arrizon Gaviño, Enrique Herrera López, Laura Iñiguez, Manuel Kirchmayr

Resumen: La fermentación es una de las etapas clave en el complejo procesos de elaboración de las bebidas alcohólicas. Su principal característica y que es común a todas las bebidas alcohólicas es la intervención de microorganismos, especialmente levaduras y en ocasiones bacterias, que transforman los azúcares del mosto en una serie de compuestos dentro de los que se encuentra el etanol.

Fuentes: Ciencia y Tecnología del Tequila: Avances y perspectivas 2ª Edición. Págs 97-180; ISBN: 978-607-96619-8-4