

⋮

4) La fermentación maloláctica es: \*

- La transformación del azúcar del mosto en vino
- La transformación del azúcar en alcohol
- La transformación del ácido málico en láctico

5) Que es un pie de cuba: \*

- Calentar el depósito para que se activen las levaduras con el azúcar del mosto
- Calentar el vino para que no mueran las levaduras
- Separar las levaduras del vino una vez terminado

6) La temperatura ideal o aconsejable para elaborar un vino blanco es de: \*

- 15 a 17 °C

⊕  
📄  
Tt  
🖼️  
🎥  
☰