

# BIOTECNOLOGÍA DEL TEQUILA

## CONTENIDO

DEDICATORIA

PREFACIO

|   | PÁGINAS |
|---|---------|
| 1 ELEMENTOS DE BIOTECNOLOGÍA INNOVADORA   | 17      |
| 2 CLASIFICACIÓN DE LOS DESTILADOS EN BASE AL SUBSTRATO<br>PARA SU ELABORACIÓN             | 23      |
| 3 DESTILADOS Y LICORES  | 33      |
| 4 DESCRIPCIÓN DE AGAVE  | 49      |
| 5 LEVADURAS EN LA FERMENTACIÓN DEL TEQUILA  | 69      |
| 6 BIOTECNOLOGÍA DEL TEQUILA   | 79      |
| 7 DESTILACIÓN Y CALIDAD DEL TEQUILA   | 123     |
| 8 GENERACIÓN DE CO-PRODUCTOS A PARTIR DEL BAGAZO<br>PROVENIENTE DE LA INDUSTRIA TEQUILERA | 135     |
| 9 PRESENTE Y FUTURO DEL TEQUILA   | 147     |
| 10 EMPRESAS TEQUILERAS Y MARCAS QUE SE PRODUCEN   | 169     |
| 11 COMERCIALIZACIÓN DEL TEQUILA   | 181     |