

# BIOTECNOLOGÍA DEL TEQUILA

## CONTENIDO

DEDICATORIA

PREFACIO

	PÁGINAS
1 ELEMENTOS DE BIOTECNOLOGÍA INNOVADORA	17
2 CLASIFICACIÓN DE LOS DESTILADOS EN BASE AL SUBSTRATO 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 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