
Bibliografia

Alexandre H., Nguyen Van Long T., Feuillat M., Charpentier C., *Contribution à l'étude des bourbes: Influence sur la fermentation des mouts*, Revue française d'œnologie – Cahiers Scientifiques, 146, 11-20, 1994.

Andrés-Lacueva C., López-Tamames E., Lamuela-Raventós R.M., Buxaderas S., de la Torre-Boronat M.C., *Characteristics of sparkling base wines affecting foam behavior*, J. Agric. Food Chem., 44, 989-995, 1996a.

Andrés-Lacueva C., Gallart M., López-Tamames E., Lamuela-Raventós R.M., *Influence of Variety and Aging on Foaming Properties of Sparkling Wine (Cava). 1*, J. Agric. Food Chem., 45, 2520-2525, 1996b.

Andrés-Lacueva C., Gallart M., López-Tamames E., Lamuela-Raventós R.M., *Influence of Variety and Aging on Foaming Properties of Sparkling Wine (Cava). 2*, J. Agric. Food Chem., 44, 3826-3829, 1997.

Achstetter T., Wolf D.H., *Proteinases, proteolysis and biological control in the yeast S. cerevisiae*, Yeast, 1, 139-157, 1985.

Anelli G., *The proteins of musts*, American Journal of Enology and Viticulture, 28, 4, 200-203, 1977.

Bartolomé B., Moreno-Arribas V., Pueyo E., Polo M.C., *On-line HPLC photodiode array detection and OPA-derivation for partial identification of small peptides from white wine*, J. Agric. Food Chem., 45, 3374-3381, 1997.

BECKMAN, *Introduction to capillary electrophoresis*, Beckman Instruments, Inc., Fullerton, California, 1991.

BECKMAN, *Capillary electrophoresis of proteins and peptides*, Beckman Instruments, Inc., Fullerton, California, 1993.

BECKMAN, *Introduction to separation of proteins and peptides by capillary electrophoresis: application to analytical biotechnology*, Beckman Instruments, Inc., Fullerton, California, 1994.

BECKMAN, *Sistema P/ACE MDQ. Guía del usuario*, Beckman Instruments, Inc., Fullerton, California, 1997.

- Bikerman J.J.**, *The unit of foaminess*, Trans. Faraday Soc., 34, 634-638, 1938.
- Bisperink C.G.J., Prins A.**, *Bubble growth in carbonated liquids*, Colloids Surfaces, 85, 237-253, 1994.
- Bisson L.F.**, *Stuck and sluggish fermentations*, Am. J. Enol. Vitic., 50, 107-119, 1999.
- Blondin B.**, *Las levaduras genéticamente modificadas en enología*, Actas del XIX Congreso Internacional del Cava, Confraria del Cava de Sant Sadurní, octubre 2001.
- Blouin J.**, *Le dioxyde de soufre: mieux le connaître pour mieux l'utiliser*, J. Int. Sci. Vigne Vin., Pratiques Viticoles – Produits Œnologiques – Nettoyage et Désinfection – Contrôle Qualité au Chai, n° hors série, 1997.
- Bocquet F., Moncomble D., Valade M.**, *État sanitaire de la vendange et qualité des vins*, Le Vigneron Champenois, n° 7-8, 14-23, 1995.
- Boivin S., Feuillat M., Alexandre H., Charpentier C.**, *Effect of must turbidity on cell wall porosity and macromolecule excretion of Saccharomyces cerevisiae cultivated on grape juice*, Am. J. Enol. Vitic., 49, 3, 325-332, 1998.
- Bosch M.P., Comelles F., Castro J.**, *Influència de les propietats superficials dels tensioactius d'origen natural a l'elaboració d'un vi de cava*, ACE Revista d'Enologia, octubre-desembre 1989, 10-14, 1989.
- Bradford M.M.**, *A rapid and sensitive method for the quantification of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding*, Anal. Biochem., 72, 248-254, 1976.
- Brenna O., De Vecchi S.**, *Evaluation of protein and phenolic content in must and wine. I. Assay of soluble proteins*, Italian Journal of Food Science, 4, 269-273, 1990.
- Brissonet F., Maujean A.**, *Identification of some foam-active compounds in Champagne base wines*, Am. J. Enol. Vitic., 42, 2, 97-102, 1991.
- Brissonet F., Maujean A.**, *Characterization of foaming proteins in a Champagne base wine*, Am. J. Enol. Vitic., 44, 3, 297-301, 1993.

Caillet M.M., *Stabilisation et clarification des vins par le collage*, Revue des œnologues, 74, 15-18, 1994.

Canals J.M., Arola L., Zamora F., *Anàlisi de la fracció proteica de vins base per a cava mitjançant FPLC*, ACE Revista d'enologia, 13, 3-11, 1996.

Canals J.M., *Aplicació de les tècniques de cromatografia líquida de proteïnes (FPLC) a l'estudi de vins blancs*, Tesi doctoral, 1997.

Canals J.M., Arola L., Zamora F., *Protein Fraction Analysis of white wine by FPLC*, Am. J. Enol. Vitic., 49, 4, 383-388, 1998.

Casey J.A., *Bubble size, bubble frequency and rate of gas loss in sparkling wines*, The Australian Grapegrower & Winemaker, 19-22, 1988.

Casey J.A., *Effervescence in sparkling wines: the sequel*, The Australian Grapegrower & Winemaker, 37-47, 1995.

Charpentier C., Feuillat M., *Yeast autolysis*, a *Wine Microbiology and Biotechnology*, G.H. Fleet (Ed.), pp 225-242, Harwood Academic Publishers, Chur – Switzerland, 1993.

Correa I., Polo M.C., *Las proteínas de los mostos y los vinos: importancia tecnológica i técnicas analíticas para su estudio*, Rev. Agroquím. Tecnol. Aliment., 31, 3, 319-329, 1991.

Correa I., Polo M.C., Amigo L., Ramos M., *Séparation des protéines des moûts de raisin au moyen de techniques électrophorétiques*, Conn. Vigne Vin, 22, 1, 1-9, 1988.

Correa-Gorospe I., Polo M.C., Hernández T., *Characterization of the proteic and phenolic fraction in tartaric sediments from wines*, Food Chemistry, 41, 135-146, 1991.

Dale C.J., Young T.W., *Applications of fast protein liquid chromatography (FPLC) to the analysis of the nitrogenous constituents of beer*, Journal of Institute Brewing, 98, 2, 117-121, 1992.

Darsonville J., *Incidencia de la copa en la degustación*, Actas del XIX Congreso Internacional del Cava, Confraria del Cava Sant Sadurní, 2001.

Dizy M., Bisson L.F., *White wine protein analysis by capillary zone electrophoresis*, Am. J. Enol. Vitic., 50, 1, 120-127, 1999.

Dizy M., Bisson L.F., *Proteolytic activity of yeast strains during grape juice fermentation*, Am. J. Enol. Vitic., 51, 2, 155-167, 2000.

Dolnik V., Hutterer K.M., *Capillary electrophoresis of proteins 1999-2001*, Electrophoresis, 22, 4163-4178, 2001.

Donèche B., *Botrytized wines*, Wine microbiology and Biotechnology, ed. Fleet G.H., Harwood Academic Publishers, Chur., Switzerland, 327-351, 1993.

Douillard R., Puff N., Aguié-Béghin V., *Poden les proteïnes establitzar l'escuma dels vins escumosos?*, ACE Revista d'Enologia, 2n trimestre 1999, 3-8, 1999.

Douillard R., Liger-Belair G., Puff N., Aguié-Béghin V., *Les bulles et la mousse du champagne*, Le Vigneron Champenois, 6, 50-65, 2000.

Dubois M., Gilles K.A., Hamilton J.K., Rebers P.A., Smith F., *Colorimetric method for determination of sugars and related substances*, Analytical Chemistry, 28, 3, 350-356, 1956.

Dubourdiou D., Llaubères R.M., Ollivier C., *Estimation rapide des constituants macromoléculaires des moûts et des vins par chromatographie liquide haute pression (CHLP) de tamisage moléculaire*, Conn. Vigne Vin., 20, 2, 119-123, 1986.

Dussaud A., Robillard B., Carles B., Duteurtre B., Vignes-Adler M., *Exogenous lipids and ethanol influences on the foam behavior of sparkling base wines*, Journal of Food Science, 59, 1, 148-151&167, 1994a.

Dussaud A., Vignes-Adler M., *Surface properties of protein alcoholic solutions. II. Surfacedilational rheology*, J. Colloid Interface Sci., 167, 256-265, 1994b.

Edwards M., Eschenbruch R., Molan P.C., *Foaming in winemaking*, Appl. Microbiol. Biotechnol., 16, 105-109, 1982.

Farkas J., Koval-M., *Determination of acids in wine by isotachopheresis*, Vinograd, 20, 7, 160-161, 1982.

Ferrari G., Meunier Y.M., Feuillat M., *Dosage des acides gras totaux du vin et des levures des vinification*, Sci. Aliments, 7, 71-76, 1987.

Feuillat M., *Stabilisation et clarification des vins: aspects colloïdaux*, Revue des Œnologues, 45, 7-17, 1987.

Feuillat M., Charpentier C., *Autolysis of yeasts in Champagne*, Am. J. Enol. Vitic., 33, 1, 6-13, 1982.

Feuillat M., Charpentier C., Picca G., Bernard P., *Production de colloïdes par les levures dans les vins mousseux élaborés selon la méthode champenoise*, Cah. Scient., Rev. Fran. d'Œnol., N° 111, 36-45, 1988.

Feuillat M., Charpentier C., Von Bonn E., *Caracterisation des protéines dans les vins blancs. Applications au cépage chardonnay*, Revue des œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques, 78, 9-14, 1995.

Fischer U., Loewe-Stanienda B., *Importance du verre de dégustation dans l'évaluation sensorielle*, La dégustation, n° hors série, Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 73-83, 1999.

Flanzy C. (Coordonnateur), *OENOLOGIE - fondements scientifiques et technologiques, Technique & Documentation*, 1998.

Fleet G.H., *Wine Microbiology and Biotechnology*, Harwood Academic Publishers, Chur – Switzerland, 1993.

Gerbaux V., Villa A., Monamy C., Bertrand A., *Use of lysozyme to inhibit malolactic fermentation and to stabilize wine after malolactic fermentation*, Am. J. Enol. Vitic., 48, 49-53, 1997.

Godon B., *Protéines végétales*, Techniques & Documentation, Lavoisier PARIS, 1996.

González-Lara R., Polo M.C., Correa I., Ramos M., *Características de las proteínas de mostos de uvas de variedades cultivadas en España*, Rev. Agroquím. Tecnol. Alim., 29, 3, 332-339, 1989.

Guttman A., *Capillary sodium dodecyl sulfate - gel electrophoresis of proteins*, Electrophoresis, 17, 8, 1333-1341, 1996.

Hardy G., *La méthode champenoise automatisée*, Actas del X Congreso del Cava, Confraria del Cava de Sant Sadurní, octubre 1992a.

Hardy G., *Défauts et anomalies rencontrés au cours de l'élaboration des vins effervescents. Le travail des vins en bouteilles*, Revue des œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques, 63, 15-21, 1992b.

Hardy G., *La clarification des vins en bouteilles en méthode champenoise. Le remuage*, Revue des œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques, 67, 43-46, 1993.

Herrero C., Sella J., Villaroya A., Espinàs E., Sió J., Rosera J., Boixadera J., *Metodología para la zonificación de áreas vitícolas: aplicación en un área modelo del Penedès*, Actas del XVIII Congreso Internacional del Cava, Cofradia del Cava Sant Sadurní, 2000.

Hsu J.C., Heatherbell D.A., *Isolation and characterization of soluble proteins in grapes, grape juice and wine*, Am. J. Enol. Vitic., 38, 1, 6-10, 1987.

Hsu J.C., Heatherbell D.A., *Heat-Unstable proteins in wine. I. Characterization and removal by bentonite fining and heat treatment*, Am. J. Enol. Vitic., 38, 1, 11-16, 1987.

Hsu J.C., Heatherbell D.A., Flores J.H., Watson B.T., *Heat-Unstable proteins in grape juice and wine. II. Characterization and removal by ultrafiltration*, Am. J. Enol. Vitic., 38, 1, 17-22, 1987.

Jones R.P., Greenfield P.F., *Effect of carbon dioxide on yeast growth and fermentation*, Enzyme Microb. Technol., Vol. 4, 1982.

Karovicova J., Drdak M., Polonsky J., *Utilization of capillary isotachophoresis in the determination of organic acids in food. In "8th International Symposium on advances*

and applications of chromatography in industry”, *Journal of Chromatography*, 509, 1, 283-286, 1990

Lafon-Lafourcade S., Geneix C., Ribéreau-Gayon P., *Inhibition of alcoholic fermentation of grape must by fatty acids produced by yeasts and their elimination by yeast ghosts*, *Appl. Environ. Microbiol.*, 47, 1246-1249, 1984.

Lavigne V., *Interprétation et prévention des défauts olfactifs de réduction lors de l'élevage sur lies totales*, *Revue française d'œnologie*, 155, 36-39, 1996.

Ledoux V., Dubourdiou D., *Dosage des protéines des vins blancs par électrophorèse capillaire. Etude de leur stabilité thermique et de leur comportement vis-à-vis la bentonite*, *Institut d'Œnologie Bordeaux II*, 136-139, 1992.

Lefebvre S., Gerland C., Maury C., Gazzola M., *Nouvelles colles végétales: origines, propriétés et performances*, *Revue Française d'Œnologie*, 184, 28-32, septembre-octobre 2000.

Lefebvre S., Gerland C., Scotti B., Bonni G., *Le collage aux protéines végétales: performances à l'échelle de la cave*, *Revue Française d'Œnologie*, 195, 31-34, juillet-août 2002.

Lema C., García-Jares C., Orriols I., Angulo L., *Contribution of Saccharomyces and Non-Saccharomyces populations to the production of some components of Albariño wine aroma*, *Am. J. Enol. Vitic.*, 47, 206-216, 1996.

Leroy M.J., Charpentier M., Duteurtre B., Feuillat M., Charpentier C., *Yeast autolysis during champagne aging*, *Am. J. Enol. Vitic.*, 41, 1, 21-28, 1990.

Llaubères R.M., Dubourdiou D., Villetaz J.C., *Exocellular polysaccharides from Saccharomyces in wine*, *J. Sci. Food Agric.*, 41, 277-286, 1987.

Liger-Belair G., Marchal R., Robillard B., Vignes-Adler M., Maujean A., Jeandet P., *Study of effervescence in a glass of Champagne: frequencies of bubble formation, growth rates, and velocities of rising bubbles*, *Am. J. Enol. Vitic.*, 50, 3, 317-323, 1999.

Liger-Belair G., Marchal R., Robillard B., Dambrouck T., Maujean A., Vignes-Adler M., Jeandet P., *On the velocity of expanding spherical gas bubbles rising in line*

in supersaturated hydroalcoholic solutions: application to bubble trains in carbonated beverages, Langmuir, 16, 1889-1895, 2000.

Liger-Belair G., *Histoire illustrée d'une bulle de Champagne*, Bulletin de la S.F.P.(127), 9-11, 2001a.

Liger-Belair G., Lemaesquier H., Robillard B., Duteurtre B., Jeandet P., *The secrets of fizz in Champagne wines: a phenomenological study*, Am. J. Enol. Vitic. 52, 2, 88-92, 2001b.

Liger-Belair G., Robillard B., Vignes-Adler M., Jeandet P., *Flower-shaped structures around bubbles collapsing in a bubble monolayer*, Surfaces, interfaces, films, C. R. Acad. Sci. Paris, t.2, Série IV, 775-780, 2001c.

López S., Castro R., Garcia E., Pazo J.A.S., Barroso C.G., *The use of activated charcoal in combination with other fining agents and its influence on the organoleptic properties of sherry wine*, European Food Research and Technology, 212, 6, 671-675, 2001.

López-Barajas M., Viu-Marco A., López-Tamames E., Buxaderas S., de la Torre-Boronat M.C., *Foaming in grape juices of white varieties*, J. Agric. Food Chem., 45, 2526-2529, 1997.

López-Barajas M., López-Tamames E., Buxaderas S., *Improved size-exclusion high-performance liquid chromatographic method for the simple analysis of grape juice and wine polysaccharides*, Journal of chromatography A, 823, 339-347, 1998.

López-Barajas M., López-Tamames E., Buxaderas S., de la Torre-Boronat M.C., *Effect of vinification and variety on foam capacity of wine*, Am. J. Enol.Vitic., 49 , 397-402, 1998.

López-Barajas M., López-Tamames E., Buxaderas S., Tomàs X., de la Torre M.C., *Prediction of wine foaming*, J. Agric. Food Chem., 47, 3743-3748, 1999.

Lowry O.H., Rosebrough N.J., Farr A.L., Rondall R.J., *Protein measurement with the polyphenol reagent*, J. Biol. Chem, 193, 265-275, 1951.

Lubbers S., Guerreau J., Feuillat M., *Étude de la rétention de composés d'arôme par les bentonites en milieux modèle*, *Vitis*, 27 (I), 13-22., 1995.

Luguera C., Moreno-Arribas V., Pueyo E., Bartolomé B., Polo M.C., *Fractionation and partial characterisation of protein fractions present at different stages of the production of sparkling wines*, *Food Chemistry*, 63, 4, 465-471, 1998.

Luguera C., Moreno-Arribas V., Pueyo E., Polo M.C., *Capillary electrophoretic analysis of wine proteins. Modifications during the manufacture of sparkling wines*, *J. Agric. Food Chem.*, 45, 3766-3770, 1997.

Lurton L., Seguin J.P., Feuillat M., *Proteolysis during the autolysis of yeasts under acidic conditions*, *Sci. Aliments*, 9, 111-124, 1989.

Malvy J., Robillard B., Duteurtre B., *Influence des protéines sur le comportement de la mousse des vins de Champagne*, *Science des Aliments*, 14, 87-98, 1994.

Marchal R., Barret J., Maujean A., *Rélations entre les caractéristiques physico-chimiques d'une bentonite et son pouvoir d'adsorption*, *J. Int. des Sci. Vigne Vin*, 29, 1, 27-42, 1995.

Marchal R., Bouquelet S., Maujean A., *Purification and partial biochemical characterization of glycoproteins in a champenois chardonnay wine*, *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 44, 1716-1722, 1996.

Marchal R., Chaboche D., Douillard R., Jeandet P., *Influence of lysozyme treatments on champagne base wine foaming properties*, *J. Agric. Food Chem.*, 50, 1420-1428, 2002.

Marchal R., Maujean A., Guerin H., *Les bentonites: caractéristiques physico-chimiques et applications œnologiques*, *J. Int. des Sci. Vigne Vin*, *Pratiques vinicoles – Produits œnologiques, Nettoyage-Désinfection, Contrôle qualité au chai*, No. hors série, 75-83, 1997a.

Marchal R., Seguin V., Maujean A., *Quantification of interferences in the direct measurement of proteins in wines from the champagne region using the Bradford method*, *Am. J. Enol. Vitic.*, 48, 3, 303-309, 1997b.

Marchal R., Sinet C., Maujean A., *Étude des gélatines œnologiques et du collage des vins de base champenois*, Bull. OIV, 751-752, 691-725, 1993.

Marchal R., Tabary I., Valade M., Moncomble D., Viaux L., Robillard B., Jeandet P., *Effects of Botrytis cinerea infection on Champagne wine foaming properties*, (online) J. Sci. Food Agric., 81, 1371-1378, 2001.

Marchal R., Venel G., Marchal-Delahaut L., Valade J.P., Bournérias P.Y., Jeandet P., *Utilisation de protéines de blé pour la clarification des moûts et des vins de base champenois*, Revue Française d'Œnologie, 184, 12-18, septembre-octobre 2000.

Martínez J., *Experiencias con clarificantes vegetales en vinos tintos de Rioja*, Actas de la III Jornada Técnica "Dolmar – Martin Vialatte", Logroño, junio 2002.

Martínez-Rodríguez A., Carrascosa A.V., Barcenilla J.M., Pozo-Bayón M.A., Polo M.C., *Autolytic capacity and foam analysis as additional criteria for the selection of yeast strains for sparkling wine production*, Food Microbiology., 18, 183-191, 2001.

Martínez-Rodríguez A., Polo M.C., *Characterization of the nitrogen compounds released during yeast autolysis in a model wine system*, J. Agric. Food Chem., 48, 1081-1085, 2000

Maujean A., *Histoire de bulles*, Revue Française d'Œnologie, 120, 11-17, 1989.

Maujean A., Gomerieux T., Garnier J.M., *Étude de la tenue et de la qualité de mousse des vins effervescents – I. Mise au point d'une technique de mesure des effervescences spontanées et provoquées des boissons moussantes*, Bulletin de l'O.I.V., 61, n° 683-684, 25-35, 1988.

Maujean A., Marchal R., *Mousse et propriétés moussantes*, Le Vigneron Champenois, 7, 42-54, juillet/août, 2000.

Maujean A., Poinssaut P., Dantan H., Brissonet F., Cossiez E., *Étude de la tenue et de la qualité de mousse des vins effervescents – II. Mise au point d'une technique de mesure de la moussabilité, de la tenue et de la stabilité de la mousse des vins effervescents*, Bulletin de l'O.I.V., 63, n° 711-712, 405-427, 1990.

Maury C., *Étude des phénomènes impliqués dans les collages protéiques en œnologie*, Thèse de doctorat, École Nationale supérieure Agronomique de Montpellier, 2001.

Moine-Ledoux V., *Recherches sur le rôle des mannoprotéines de levure vis-à-vis de la stabilisation protéique et tartrique des vins*, Thèse de Doctorat, Université Bordeaux II, 1996.

Moine-Ledoux V., Perrin, A., Paladin I., Dubourdiou D., *Premiers résultats de stabilisation tartrique des vins par addition de mannoprotéines purifiées*, Journal International Science Vigne et vin, 31, 1, 23-31, 1997.

Moreno-Arribas M.V., Pueyo E., Bartolomé B., Martínez-Rodríguez A., Martín-Álvarez P.J., Nieto F.J., Polo M.C., *La autólisis de las levaduras en la elaboración de vinos espumosos. Influencia sobre las características espumantes*, Actas del XV Congreso Internacional del Cava, Cofradía del Cava Sant Sadurní, 1997.

Moreno-Arribas M.V., Pueyo E., Polo M.C., *Cuantificación del CO₂ y evaluación de la calidad de la espuma en vinos espumosos*, Alimentación – Equipos y tecnología, 123-127, 1996a.

Moreno-Arribas M.V., Pueyo E., Polo M.C., *Peptides in must and wines. Changes during the manufacture of cavas (sparkling wines)*, J. Agric. Food Chem., 44, 3, 3783-3788, 1996b.

Moreno-Arribas M.V., Pueyo E., Polo M.C. Martín-Alvarez P.J., *Changes in the amino acid composition of the different nitrogenous fractions during the aging of wine with yeasts*, J. Agric. Food Chem., 46, 3, 4042-4051, 1998.

Moreno-Arribas M.V., Pueyo E., Nieto F.J., Martín-Alvarez P.J., Polo M.C., *Influence of the polysaccharides and the nitrogen compounds on foaming properties of sparkling wines*, Food Chemistry, 70, 3, 309-317, 2000.

Murphey J.M., Powers J.R., Spayd S.E., *Estimation of soluble protein concentration of white wines using Coomassie Brilliant Blue G-250*, Am. J. Enol. Vitic., 40, 3, 189-193, 1989.

Obiols J.M., de la Presa-Owens C., Buxaderas S., Bori J.L., de la Torre-Boronat M.C., *Protocol d'avaluació visual de la formació d'efervescència i escuma en vins escumosos*, ACE Revista d'Enologia, 44, 3-8, 3r trimestre 1998.

Oda R.P., Landers J.P., *Introduction to capillary electrophoresis, Handbook of capillary electrophoresis: a practical approach*, J.P. Landers (ed.), CRC Press, Boca Raton, FL, 9-42, 1994.

Paetzold M. (director de la publicació), *Traitements des vins: additifs et auxiliaires d'élaboration*, J. Int. Sci. Vigne Vin, n° hors série, 29-31, 1991.

Paetzold M., Dulau L., Dubourdiou D., *Fractionnement et caractérisation des glycoprotéines dans les moûts des raisins blancs*, Conn. Vigne Vin, 24, 2, 79-86, 1990.

Pellerin P., Waters E.J., Brillouet J.M., Moutounet M., *Effet des polysaccharides sur la formation de trouble protéique dans un vin blanc*, J. Int. Sci. Vigne Vin, 28, 3, 213-225, 1994.

Péron N., Cagna A., Valade M., Marchal R., Maujean A., Robillard B., Aguié-Béghin V., Douillard R., *Characterisation by drop tensiometry and by ellipsometry of the absorption layer formed at the air / champagne wine interface*, Advances in Colloid and Interface Science 88, 19-36, 2000.

Péron N., Cagna A., Valade M., Bliard C., Aguié-Béghin V., Douillard R., *Layers of macromolecules at the champagne/air interface and the stability of champagne bubbles*, Langmuir, 17, 791-797, 2001.

Peynaud E., *El Gusto del Vino*, Mundi-Prensa, Madrid, 1987.

Peynaud E., *Enología práctica*, Mundi-Prensa, Madrid, 3a edició (reimpressió), 1996.

Peynaud E., Ribéreau-Gayon P., *The Biochemistry of Fruits and their Products*, A.C. Hulme Ed., Academic Press., vol. 2., 1971.

Poinsaut P., *Le Mosalux, appareil de mesure du pouvoir moussant d'un vin*, Revue des Œnologues, 59, 35-43, 1991.

Poinsaut, P., *Les tanins œnologiques – propriétés et applications pratiques*, Revue Française d'Œnologie, 95, 33-35, 2000.

Poinsaut P., Hardi G., *Les Bentonites – Caracterisation des bentonites*, Revue des Œnologues, 75, 25-30, 1995a.

Poinsaut P., Hardi G., *Les Bentonites – Analyses et comportements des bentonites*, Revue des Œnologues, 76, 17-21, 1995b.

Poinsaut P., Hardi G., *Les Bentonites – Utilisation des bentonites en œnologie*, Revue des Œnologues, 77, 29-34, 1995c.

Polo M.C., Pueyo E., Moreno-Arribas M.V., *Relación entre la composición química y las características de la espuma en vinos de Cava*, Actas de las Técnicas Vitivinícolas - Universitat d'Estiu, Universitat Rovira i Virgili, 1996.

Polo M.C., Pueyo E., Martín-Álvarez P., Moreno-Arribas M.V., *Influencia de la composición del vino en las propiedades espumantes del Cava*, Actas del XIV Congreso Internacional del Cava, Cofradía del Cava Sant Sadurní, 1996.

Prasongsidh B.C., Skurray G.R., *Capillary electrophoresis analysis of trans- and cis-vervetrol, quercetin, catechin and gallic acid in wine*, Food-Chemistry, 62, 3, 355-358, 1998.

Pritchett T.J., *Capillary isoelectric focusing of proteins*, Electrophoresis, 17, 7, 1195-1201, 1996.

Pueyo E., *Identificación, origen y modificaciones de la composición química que influyen sobre las características espumantes de los vinos "cava"*, Tesis doctoral, Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Madrid, 1994.

Pueyo E., Dizy M., Polo M.C., *Varietal differentiation of must and wines by means of protein fraction*, Am. J. Enol. Vitic., 44, 3, 255-260, 1993.

Pueyo E., Martín-Álvarez P.J., Polo C., *Relationship between foam characteristics and chemical composition in wines and cavas (sparkling wines)*, Am. J. Enol. Vitic., 46, 518-524, 1995.

Pueyo E., Olano A., Polo M.C., *Neutral monosaccharides composition of the polysaccharides from must, wines and cava wines*, *Revista Española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*, 35, 191-201, 1995b.

Pueyo E., Martín-Rodríguez A., Polo M.C., Santa-María G., Bartolomé B., *Release of lipids during yeast autolysis in a model wine system.*, *J. Agric. Food Chem.*, 48, 116-122, 2000.

Puff N., Cagna A., Aguié-Beghin V., Douillard R., *Effect of ethanol on the structure and properties of β -casein adsorption layers at the air/buffer interface*, *Journal of Colloid and Interface Science*, 208, 405-414, 1998.

Puff N., Marchal R., Aguié-Beghin V., Douillard R., *Is grape invertase a major component of the adsorption layer formed at the air/champagne wine interface?*, *Langmuir*, 17, 2206-2212, 2001.

Regodón J.A., Pérez F., Valdés M.E., De Miguel C., Ramírez M., *A simple and effective procedure for selection of wine yeast strains*, *Food Microbiology*, 14, 247-254, 1997.

Ribéreau-Gayon J., Peynaud E., Ribéreau-Gayon P., Sudraud P., *Champagne*, *Vini d'Italia*, 30, 6, 45-54, 1988.

Ribéreau-Gayon P., Dubourdiou D., Donèche B., Lonvaud A., *Traité d'Œnologie – 1. Microbiologie du vin. Vinifications*, ed. Dunod, 1998a.

Ribéreau-Gayon P., Dubourdiou D., Donèche B., Lonvaud A., *Traité d'Œnologie – 2. Chimie du vin. Stabilisation et traitements*, ed. Dunod, 1998b.

Righetti P.G., *Capillary electrophoresis in analytical biotechnology*, ed. Pier Giorgio Righetti, Boca Raton - CRC Press, 1996.

Robillard B., *Compostos implicats en l'estabilització i la desestabilització de l'escuma dels vins escumosos*, *ACE Revista d'Enologia*, 4t trimestre 1995, 3-9, 1995

Robillard B., Delpuech E., Viaux L., Malvy., Vignes-Adler M., Duteurtre B., *Improvements of methods for sparkling base wine foam measurements and effect of wine filtration on foam behavior*, *Am. J. Enol. Vitic.*, 44, 4, 387-392, 1993.

Robillard B., Dussaud A., Duteurtre B., Vignes-Adler M., *Les lipides des vins mousseux sont-ils destructeurs de leur mousse?*, Laboratori de recerca Moët et Chandon (Epernay – France), 491-495, 1995.

Robillard B., Duteurtre B., *De la bouteille au verre*, Le Vigneron Champenois, 7, 56-65, 2000.

Senée J., Viaux L., Robillard B., Duteurtre B., Vignes-Adler M., *The endogenous particles of a sparkling wine and their influence on the foaming behaviour*, Food Hydrocolloids, 12, 217-226, 1998.

Senée J., Robillard B., Vignes-Adler M., *Films and foams of Champagne wines*, Food Hydrocolloids, 13, 15-26, 1999.

Serrano M., Paetzold M., *Incidence des filtrations sur la composition chimique et les qualités organoleptiques des vins*, J. Int. Sci. Vigne Vin, Traitements physiques des moûts et des vins, n° hors série, 1998.

Shandrick S., Ronai Z., Guttman A., *Rapid microwell polymerase chain reaction with subsequent ultrathin-layer gel electrophoresis of DNA*, Electrophoresis, 23, 4, 591-595, 2002

Somers T.C., Ziemelis G., *Direct determination of wine proteins*, Am. J. Enol. Vitic., 24, 2, 47-50, 1973.

Soyer J.P., Molot C., Barbier J.E., *Fertilisation potassique, répartition des cations et des acides dans les compartiments de la baie et acidité du vin*, Œnologie 95, 5e Symposium International d'Œnologie, Aline Lonvaud-Funel coordonnateur, TEC&DOC, 19-23, 1996.

Suárez J.A., Iñigo B., *Microbiología Enológica. Fundamentos de vinificación*, Mundi-Prensa, 2a ed. revisada, 1992.

Suárez M.A., Polo M.C., Llaguno C., *Étude de la composition des vins mousseux pendant la prise de mousse et au cours du vieillissement en bouteilles. I. Étude des acides aminés libres, du glycérol, des sucres et des acides organiques*, Connaissance Vigne et Vin, 13, 199-217, 1979.

Todd B.E., Fleet G.H., Henschke P.A., *Promotion of autolysis through the interaction of killer and sensitive yeasts: potential application in sparkling wine production*, Am. J. Enol. Vitic., 51, 1, 65-72, 2000.

Troton D., Charpentier M., Robillard B., Calvayrac R., Duteurtre B., *Evolution of the lipid contents of champagne during the second fermentation of Saccharomyces cerevisiae*, Am. J. Enol. Vitic., 40, 175-182, 1989.

Usseglio-Tomasset L., *Chimie Œnologique*, Tec. & Doc. Lavoisier, Paris, 1989.

Valade M., Laurent M., *La prise de mousse – Les phénomènes microbiologiques*, Le Vigneron Champenois, 5, 59-78, 1999.

Valade M., Tribaut-Sohier I., *Capsules de tirage à joint synthétique*, Le Vigneron Champenois, 11, 50-77, décembre 2001.

Vanrell G., Cabanillas P., Canals R., Albet S., Canals J.M., Arola L., Zamora F., *Coadyuvantes de clarificación y espumabilidad de los cavas*, Actas del XIX Congreso Internacional del Cava, Confraria del Cava Sant Sadurní, 2001.

Vernhet A., Valade M., Poinssaut P., Leveau J.Y., *Origine des masques en vinification champenoise et rôle des bentonites dans leur prévention: étude physico-chimique*, Revue Française d'Œnologie, 167, 4-9, 1997.

Viaux L., Morard C., Robillard B., Duteurtre B., *The impact of base wine filtration on champagne foam behavior*, Am. J. Enol. Vitic., 45, 407-409, 1994.

Villettaz J.C., *Les colloïdes colmatantes et la filtration des vins*, Revue Française d'Œnologie, 122, 59-63, 1990.

Vivas N., *Composition et propriétés des préparations commerciales de tanins à usage œnologique*, Revue Française d'Œnologie, 23, 15-21, 1997.

Waters E.J., Pellerin P., Brillouet J.M., *A Saccharomyces mannoprotein that protects wine from protein haze*, Carbohydrate polymers., 23, 185-191, 1994.

Waters E.J., Peng Z., Pocock K.F., Williams P.J., *Proteins in white wine. I. Procyanidin occurrence in soluble proteins and insoluble protein hazes and its relationship to protein instability*, Australian Journal of Grape and Wine Research, 1, 86-93, 1995a.

Waters E.J., Peng Z., Pocock K.F., Williams P.J., *Proteins in white wine. II. Their resistance to proteolysis is not due to their phenolic association or glycosilation*, Australian Journal of Grape and Wine Research, 1, 94-99, 1995b.

Waters E.J., Wallace W., Tate M.E., Williams P.J., *Isolation and partial characterisation of a natural haze protective factor from wine*, J. Agric. Food Chem., 41, 724-730, 1993.

Waters E.J., Wallace W., Williams P.J., *Peptidases in winemaking*. Proceedings of the seventh Australian wine industry technical conference, 186-191, 1990.

Waters E.J., Wallace W., Williams P.J., *Heat haze characteristics of fractionated wine proteins*, Am. J. Enol. Vitic., 42, 2, 123-127, 1991.

Yokotsuka K., Nozuki K., Takayanagi T., *Characterization of soluble glycoproteins in red wine*, Am. J. Enol. Vitic., 45, 4, 410-416, 1994.

Yokotsuka K., Yajima M., Toshihide M., *Production of bottle fermented sparkling wine using yeast immobilized in double-layer gel beads or strands*, Am. J. Enol. Vitic., 48, 4, 471-481, 1997.

Yokotsuka K., Yoshii M., Aihara T., Kushida T., *Isolation and characterisation of proteins from juices, must and wines from japanese grapes (Chemical studies on coloring and flavoring substances in japanese grapes and wine. VI)*, J. Ferment. Technol., 55, 510-515, 1977.