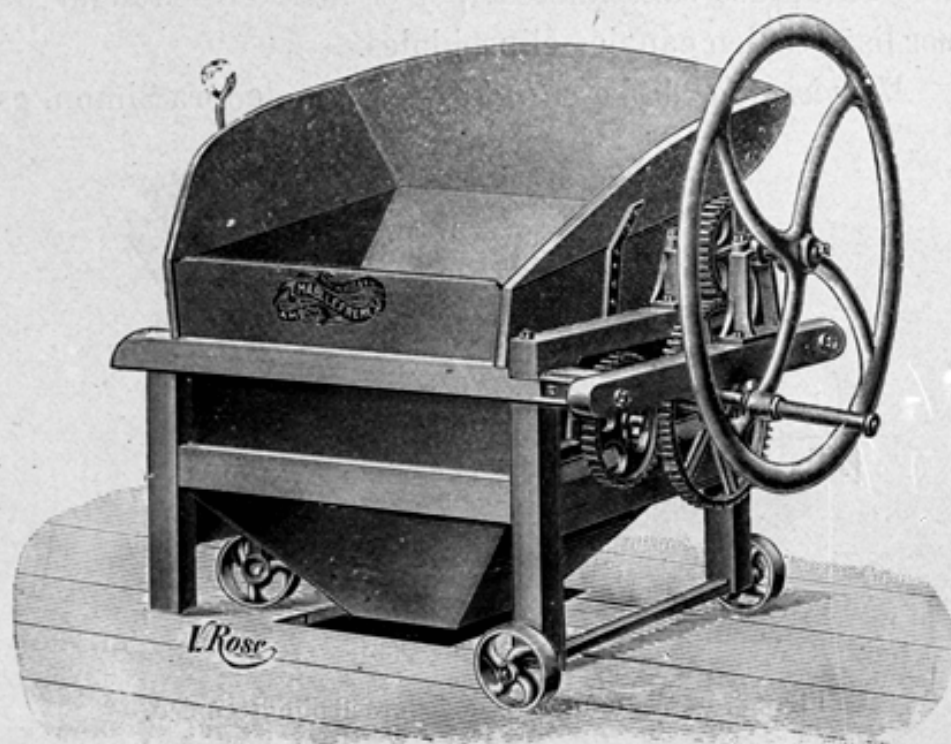




MOLEDORAS.

En el momento actual, en todas las partes del mundo, se
muchos de los vinos de calidad superior, se preparan en
los países de Europa, y en especial en Francia, donde se
fabrican los vinos de la más alta calidad. Para la elaboración
de estos vinos, es necesario utilizar una muela de vino.



La muela de vino es una máquina que se utiliza para
moler las uvas y extraer el jugo. La muela de vino es una
máquina que se utiliza para moler las uvas y extraer el jugo.
Las uvas más rápida es la fermentación. Para los vinos
finos es preferible una fermentación lenta.

Moledora de uva

Fotografías

CREADOR/A

No Identificado

DESCRIPCIÓN

Reproducción fotográfica de una ilustración que muestra una máquina moledora de uva.

FECHA DE CREACIÓN

1920

TÉCNICA

Negativo sobre vidrio

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Fotografía Patrimonial](#)