

Acidity (Acidez)

Término

Término

Acidity

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Temática

Enología

Definición del término

The crisp, sharp character in a wine.

Fuente / Autor (del término)

Wine Spectator. (s.f.). Glossary. Wine Spectator.
<https://www.winespectator.com/glossary/index>

Contexto del término

Having the proper acidity level in the finished wine will also help to keep the negative effects of oxidation to a minimum. Finished wines that are too low in acid can eventually take on a slight raisin or caramel flavor, and in more extreme cases the wine can turn slightly brown or orange in color as well.

Fuente / Autor (del contexto)

Kraus, E. (s.f.). Getting a Handle on Wine Acidity. ECKraus. <https://eckraus.com/wine-making-acidity/>

Español

Equivalente en español

Acidez

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Componente del vino que le otorga un sabor agrio y le ayuda a conservarse.

Fuente / Autor (del término en español)

Toscuento Silvana

Contexto del término en español

La acidez es uno de los componentes esenciales en el vino y tiene varias funciones: a nivel biológico restringe la acción de las bacterias que podrían dañar el vino, ya que en numerosos casos son incapaces de sobrevivir en un medio ácido; y a nivel organoléptico aporta una sensación de equilibrio y frescor. También es un factor a tener en cuenta para la longevidad de un vino en botella, normalmente, a mayor acidez total, mejor es la guarda en botella.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Vila Viniteca. (2019). La sensación de acidez en un vino. Vila Viniteca el blog.

<https://www.vilaviniteca.es/blog/es/la-sensacion-de-acidez-en-un-vino/>