

# Acidity (Acidez)

<b>Término</b>	Acidity
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Enología
<b>Definición del término</b>	The crisp, sharp character in a wine.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Wine Spectator. (s.f.). Glossary. Wine Spectator. <a href="https://www.winespectator.com/glossary/index">https://www.winespectator.com/glossary/index</a>
<b>Contexto del término</b>	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.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Kraus, E. (s.f.). Getting a Handle on Wine Acidity. ECKraus. <a href="https://eckraus.com/wine-making-acidity/">https://eckraus.com/wine-making-acidity/</a>
<b>Equivalente en español</b>	Acidez
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)
<b>Definición del término en español</b>	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/>

---