

Citric acid (Ácido cítrico)

Término

Término

Citric acid

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

Chemical compound found in grapes that gives wine a tart taste and is often added to increase wine's acidity.

Fuente / Autor (del término)

Silvana Toscuento

Contexto del término

Citric acid has a minor presence in wine, but a noticeable one nonetheless. The quantity of citric acid in wine is about 1/20th that of tartaric acid. It's mostly added to wines after fermentation due to yeast's tendency to convert citric acid to acetic acid.

Fuente / Autor (del contexto)

Scott. (2020). Is Wine Acidic? Wine Acid Answers and Low Acid Wines. BinWise.
<https://home.binwise.com/blog/is-wine-acidic>

Español

Equivalente en español

Ácido cítrico

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Compuesto químico presente en la uva que se añade a los vinos para incrementar su acidez y les aporta un sabor amargo.

Fuente / Autor (del término en español)

Toscuento Silvana

Contexto del término en español

La adición de ácido cítrico influye muy poco en la acidez total. Es un ácido inestable que se altera biológicamente y que su exceso provoca sabor amargo en el vino.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Cabeller. C. (2017). Prácticas enológicas lícitas: Corrección de la acidez del vino.

LaNocheEnVino. <https://lanocheenvino.com/2017/08/29/practicas-enologicas-licitas-correccion-de-la-acidez-del-vino/>

Notas para la traducción

Remision

- [Acidity \(Acidez\)](#)