

Ascorbic acid (Ácido ascórbico)

Término	Ascorbic 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 used in winemaking as an antioxidant.
Fuente / Autor (del término)	Toscuento Silvana
Contexto del término	The two roles of ascorbic acid are mainly the result of concentration and the presence of adequate sulfur dioxide. As illustrated below, when ascorbic acid is added to wine, it binds oxygen rapidly to form two reaction products, dehydroascorbate and hydrogen peroxide.
Fuente / Autor (del contexto)	Zoecklein, B., Head, Enology-Grape Chemistry Group y Tech, V., (2007). Enology Notes. Recuperado de: https://www.apps.fst.vt.edu/extension/enology/EN/133.html
Equivalente en español	Ácido ascórbico
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Componente químico que se utiliza en la preparación de vinos para prevenir la oxidación.
Fuente / Autor (del término en español)	Toscuento Silvana
Contexto del término en español	El ácido ascórbico ha sido típicamente usado en enología durante los últimos 30 años como antioxidante durante el procesamiento de algunas variedades susceptibles a la oxidación como el Sauvignon Blanc.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Cabeller, C. (2016). ¿Vitamina C en el vino?. Recuperado de: https://lanocheenvino.com/2017/10/24/vitamina-c-en-el-vino/
Remision	<ul style="list-style-type: none">• Acidity (Acidez)
Opciones no recomendadas	Vitamina C
Comentarios	El término "vitamina c" designa el mismo concepto que "ácido ascórbico", sin embargo, en el contexto de la vinificación se utiliza el término "ácido ascórbico".
