

Malic acid (Ácido málico)

Término	Malic 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 wine grapes and participates in malolactic fermentation
Fuente / Autor (del término)	Toscuento Silvana
Contexto del término	Malic Acid is one of the main acids found in the acidity of grapes. Its concentration decreases as more a grape ripens. Malic Acid provides a strong link to wines tasting ‘flat’ if there is too much the wine will taste ‘sour’. It is vital that the levels of malic acid decrease during the fermentation process.
Fuente / Autor (del contexto)	Mooney, A. (2019). Why is testing for L-Malic Acid important in winemaking? https://www.randoxfood.com/why-is-testing-for-l-malic-acid-important-in-winemaking/#:~:text=Malic%20Acid%20is%20one%20of,wine%20will%20taste%20sour
Equivalente en español	Ácido málico
Categoría gramatical	Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español	España (Esp.) (194)
Definición del término en español	Compuesto químico que se encuentra en las uvas y participa en la fermentación
Fuente / Autor (del término en español)	Toscuento Silvana
Contexto del término en español	Los ácidos naturales mayoritarios en la uva son el ácido málico y el ácido tartárico, que suman más del 90% del total, aunque también hay otros en menores cantidades como el ácido cítrico, que juegan un papel menos relevante en el vino.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Aprender de Vino. Ácidos y Acidez en el Vino. (2019). Aprender de Vino. https://www.aprenderdevino.es/acidos-acidez-vino/
Remisión	• Acidity (Acidez)