

# Tannin (Tanino)

## Término

### Término

Tannin

### 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

A naturally occurring polyphenol found in plants, seeds, bark, wood, leaves, and fruit skins.

### Fuente / Autor (del término)

Tardi, A. (2020). What Are Wine Tannins? Wine Folly. <https://winefolly.com/deep-dive/what-are-wine-tannins/>

### Contexto del término

You experience the effect of tannins any time you drink a wine that creates a drying sensation in your mouth. Depending on how dry your mouth feels, you can determine whether a wine is high or low in tannins. We say a wine that is high in tannins is tannic.

### Fuente / Autor (del contexto)

VinePair. (s. f.). What Is A Tannin? A Guide To Tannins Wine 101. <https://vinepair.com/wine-101/guide-to-tannins/>

## Español

## **Equivalente en español**

Tanino

## **Categoría gramatical**

Nominal (221)

## **Información geográfica de la variante en español**

España (Esp.) (194)

## **Definición del término en español**

Compuesto fenólico que se acumula en las frutas y las cortezas de plantas y árboles con un sabor amargo y seco en la boca.

## **Fuente / Autor (del término en español)**

¿Qué son los taninos del vino? Sus propiedades, beneficios.... (2018). Catatu.  
<https://catatu.es/blog/que-son-los-taninos-del-vino/>

## **Contexto del término en español**

El tanino aporta un sabor seco, áspero, rugoso, astringente y se puede notar especialmente en el medio de la lengua y la parte delantera de la boca.

## **Fuente / Autor (del contexto en español)**

Mora, J. (2013). ¿Qué son los taninos del vino? Enoarquía.  
<https://www.enoarquia.com/que-son-los-taninos-del-vino/>

## **Notas para la traducción**

### **Remision**

- [Astringency \(Astringencia\)](#)