

Tannin (Tanino)

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/
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/>

Remision

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