

# Acidity (Acidez)

## **Término**

### **Término**

Acidity

### **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**

The crisp, sharp character in a wine.

### **Fuente / Autor (del término)**

Wine Spectator. (s.f.). Glossary. Wine Spectator.  
<https://www.winespectator.com/glossary/index>

### **Contexto del término**

Having the proper acidity level in the finished wine will also help to keep the negative effects of oxidation to a minimum. Finished wines that are too low in acid can eventually take on a slight raisin or caramel flavor, and in more extreme cases the wine can turn slightly brown or orange in color as well.

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

Kraus, E. (s.f.). Getting a Handle on Wine Acidity. ECKraus. <https://eckraus.com/wine-making-acidity/>

## **Español**

## **Equivalente en español**

Acidez

## **Categoría gramatical**

Nominal (221)

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

México (Mex.) (192)

## **Definición del término en español**

Componente del vino que le otorga un sabor agrio y le ayuda a conservarse.

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

Toscuento Silvana

## **Contexto del término en español**

La acidez es uno de los componentes esenciales en el vino y tiene varias funciones: a nivel biológico restringe la acción de las bacterias que podrían dañar el vino, ya que en numerosos casos son incapaces de sobrevivir en un medio ácido; y a nivel organoléptico aporta una sensación de equilibrio y frescor. También es un factor a tener en cuenta para la longevidad de un vino en botella, normalmente, a mayor acidez total, mejor es la guarda en botella.

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

Vila Viniteca. (2019). La sensación de acidez en un vino. Vila Viniteca el blog.

<https://www.vilaviniteca.es/blog/es/la-sensacion-de-acidez-en-un-vino/>