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 bilógico 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/