

Citric acid (Ácido cítrico)

Término	Citric 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 grapes that gives wine a tart taste and is often added to increase wine’s acidity.
Fuente / Autor (del término)	Silvana Toscuento
Contexto del término	Citric acid has a minor presence in wine, but a noticeable one nonetheless. The quantity of citric acid in wine is about 1/20th that of tartaric acid. It’s mostly added to wines after fermentation due to yeast’s tendency to convert citric acid to acetic acid.
Fuente / Autor (del contexto)	Scott. (2020). Is Wine Acidic? Wine Acid Answers and Low Acid Wines. BinWise. https://home.binwise.com/blog/is-wine-acidic
Equivalente en español	Ácido cítrico
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	España (Esp.) (194)

Definición del término en español	Compuesto químico presente en la uva que se añade a los vinos para incrementar su acidez y les aporta un sabor amargo.
Fuente / Autor (del término en español)	Toscuento Silvana
Contexto del término en español	La adición de ácido cítrico influye muy poco en la acidez total. Es un ácido inestable que se altera biológicamente y que su exceso provoca sabor amargo en el vino.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Cabeller. C. (2017). Prácticas enológicas lícitas: Corrección de la acidez del vino. LaNocheEnVino. https://lanocheenvino.com/2017/08/29/practicas-enologicas-licitas-correccion-de-la-acidez-del-vino/
Remision	• Acidity (Acidez)