

# Alcoholic fermentation (Fermentación alcohólica)

## **Término**

### **Término**

Alcoholic fermentation

### **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 process that transforms the sugar in the grape must into alcohol.

### **Fuente / Autor (del término)**

Toscuento Silvana

### **Contexto del término**

The process of alcoholic fermentation requires careful control for the production of high quality wines. Requirements include suppression of the growth of undesirable microorganisms, presence of adequate numbers of desirable yeasts, proper nutrition for yeast growth, temperature control for prevention of excessive heat, prevention of oxidation, and proper management of the cap of skins floating in red musts.

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

Amerine, M. (2020). Wine. Encyclopedia Britannica.

<https://www.britannica.com/topic/wine>

## **Español**

### **Equivalente en español**

Fermentación alcohólica

### **Categoría gramatical**

Nominal (221)

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

España (Esp.) (194)

### **Definición del término en español**

Proceso químico que transforma el azúcar del mosto de las uvas en alcohol.

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

Toscuento Silvana

### **Contexto del término en español**

Aunque el proceso termina naturalmente cuando las levaduras se quedan sin azúcar que procesar y se produce la autólisis o muerte de las mismas, es interesante decir que la fermentación alcohólica suele constar de dos fases: la primera es conocida como fermentación tumultuosa, dado que corresponde a la etapa de más actividad fermentativa, con gran producción de gas carbónico, lo cual produce un efecto similar a la ebullición que ha propiciado que se la conozca como tal.

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

Fernández, A. (2018). La fermentación alcohólica: el origen del vino. Vignerons.

<https://www.bodeboca.com/blog/la-fermentacion-alcoholica/>

## **Multimedia**

### **Video YouTube**

<https://www.youtube.com/watch?v=zfgfmRqXCDw>

### **Fuente / Autor video**

Externa

### **URL de la fuente (video)**

Sanz, J. [Joaquín Sanz]. (2011, diciembre 12). Cómo se convierte el mosto en vino: la

fermentación alcohólica [Archivo de video].  
<https://www.youtube.com/watch?v=zfgfmRqXCDw>

## **Notas para la traducción**

### **Remision**

- [Winemaking \(Vinificación\)](#)