

Malolactic fermentation (Fermentación maloláctica)

Término

Término

Malolactic 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 malic acid in must into lactic acid.

Fuente / Autor (del término)

Toscuento Silvana

Contexto del término

Also called malo or MLF, malolactic fermentation is a process where tart malic acid in wine converts to softer, creamier lactic acid (the same acid found in milk). The process reduces acidity in wine and also releases some carbon dioxide in the meantime.

Fuente / Autor (del contexto)

Puckette, M. (2017). What is Malolactic Fermentation? The Buttery Taste in Wine. Wine Folly. [https://winefolly.com/deep-dive/what-is-malolactic-fermentation-the-buttery-taste-in-](https://winefolly.com/deep-dive/what-is-malolactic-fermentation-the-buttery-taste-in-wine/#:~:text=Also%20called%20malo%20or%20MLF,carbon%20dioxide%20in%20the%20m)

wine/#:~:text=Also%20called%20malo%20or%20MLF,carbon%20dioxide%20in%20the%20m

Español

Equivalente en español

Fermentación maloláctica

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

España (Esp.) (194)

Definición del término en español

Proceso químico que transforma el ácido málico del mosto en ácido láctico.

Fuente / Autor (del término en español)

Toscuento Silvana

Contexto del término en español

El mosto de las uvas contiene cierta cantidad de ácido málico, que le da un sabor fuerte y áspero. El aspecto más ventajoso de las bacterias lácticas es el de desacidificar el vino. Bioquímicamente, la fermentación maloláctica es la descarboxilación del L-málico en L-láctico, desprendiéndose CO₂ que lo visualizamos como pequeñas burbujas en el vino.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Gómez, A., (2019). ¿Qué es la fermentación maloláctica? Vinetur.

<https://www.vinetur.com/2019122258878/que-es-la-fermentacion-malolactica.html>

Multimedia

Video YouTube

<https://www.youtube.com/watch?v=ULRoYsz7l1A>

Fuente / Autor video

Externa

URL de la fuente (video)

[Vinopediatv]. (2011, enero 13). Capítulo 12. La fermentación maloláctica [Archivo de video]. <https://www.youtube.com/watch?v=ULRoYsz7l1A>

Notas para la traducción

Remision

- [Malic acid \(Ácido málico\)](#)
- [Winemaking \(Vinificación\)](#)