

Malolactic fermentation (Fermentación maloláctica)

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 converts to softer, creamier lactic acid (the same acid found in milk). The process reduces the 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. https://winefolly.com/deep-dive/what-is-malolactic-fermentation-the-buttery-taste-in-wine/#:~:text=Also%20called%20malo%20or%20MLF,carbon%20dioxide%20
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 áspero. El aspecto más ventajoso de las bacterias lácticas es el de desacidificación. Bioquímicamente, la fermentación maloláctica es la descarboxilación del L-malato a ácido láctico, desprendiéndose CO2 que lo visualizamos como pequeñas burbujas e
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
Video YouTube	https://www.youtube.com/watch?v=ULRoYsz7I1A
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	[Vinopediatv]. (2011, enero 13). Capítulo 12. La fermentación maloláctica [Ar https://www.youtube.com/watch?v=ULRoYsz7I1A
Remisión	<ul style="list-style-type: none"> • Malic acid (Ácido málico) • Winemaking (Vinificación)