

# Malic acid (Ácido málico)

## Término

### Término

Malic acid

### Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

### Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### Disciplina

Química (429)

### Temática

Enología

### Definición del término

Chemical compound found in wine grapes and participates in malolactic fermentation.

### Fuente / Autor (del término)

Silvana Toscuento López

### Contexto del término

Malic Acid is one of the main acids found in the acidity of grapes. Its concentration decreases the more a grape ripens. Malic Acid provides a strong link to wines tasting 'flat' if there is not enough. If there is too much the wine will taste 'sour'. It is vital that the levels of malic acid are monitored during the fermentation process.

### Fuente / Autor (del contexto)

Mooney, A. (2019). Why is testing for L-Malic Acid important in winemaking? Radox Food. <https://www.radoxfood.com/why-is-testing-for-l-malic-acid-important-in-winemaking/#:%7E:text=Malic%20Acid%20is%20one%20of,wine%20will%20taste%20%27sour>

## Español

## **Equivalente en español**

Ácido málico

## **Categoría gramatical**

Nominal (221)

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

México (Mex.) (192)

## **Definición del término en español**

Compuesto químico que se encuentra en las uvas y participa en la fermentación maloláctica.

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

Silvana Toscuento López

## **Contexto del término en español**

Los ácidos naturales mayoritarios en la uva son el ácido málico y el ácido tartárico, entre ambos suman más del 90% del total, aunque también hay otros en menores cantidades, como el ácido cítrico, que juegan un papel menos relevante en el vino.

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

Aprender de Vino. Ácidos y Acidez en el Vino. (2019). Aprender de Vino.

<https://www.aprenderdevino.es/acidos-acidez-vino/>

## **Notas para la traducción**

### **Remision**

- [Acidity \(Acidez\)](#)