



Principales defectos y su origen

DEFECTO	DEGUSTACIÓN	ORIGEN
VENDIMIA PODRIDA	Falta de Bouquet, de finura, de limpieza, mal gusto a champiñón, podrido, fenólico	Años de fuerte Podredumbre
TRATAMIENTOS FIT.	Olor a Farmacia, a Droguería, Hidrocarburo, a legumbre quemada	Pesticidas
CARÁCTER DE HIDROC.	Garaje, Fuel	Contaminación, aceite mineral, carburante, solventes, etc.
DEFECTO HERBÁCEO	Herbáceo, vegetal, verde, hierba seca	Tratamientos mecánicos posteriores a la vendimia. Degradación enzimática
ALCOHOLES SUPERIOR.	Carácter pesado, herbáceo, falta de finura	Composición de los aminoácidos, De los azúcares, de las levaduras, de la temperatura de aireación
ETANAL, ACETAL	Aguardiente oxidado	Alteración del vino en la fase de fermentación o conservación. Adición de SO ₂ a la FAL
ACETATO DE ETILO	Picado, barniz, solvente, pegamento	Algunas levaduras lo forman. bacterias acéticas. Oxidación del alcohol. Madera Vieja
DEFECTO BUTÍRICO	Pútrido, lías malas, rancio, queso rancio	Alteraciones bacterianas que nacen en las lías, falta de acidez
ACROLEÍNA	Mostaza, picante, plástico	Degradación del glicerol por bacterias lácticas
CABEZAS	eter, solvente, manzana, verde	Destilación mal conducida, demasiado rápida, o una separación de cabezas y colas mal efectuada