Molécule : aldéhyde benzoïque
Défaut antinomique : néant

Amer :

Dégustation : sensation d'amertume
Cause : maladie provoquant la dégradation du glycérol pour former l'acroléine. La combinaison d'acroléine et des polyphénols comme les tanins du vin donne des substances à goût amer. Se trouve aussi dans les vins issus de vendanges manquant de maturité ou surextraites. L'excès de tanins peut être également une cause d'amertume
Molécules : acroléine, polyphénols
Défaut antinomique : néant

Apre :

Dégustation : sensation forte et désagréable d'astringence
Cause : déséquilibre tannique de certains vins rouges renforcé par l'acidité
Molécule : polyphénols
Défaut antinomique : sirupeux

Asséchant :

Dégustation : vin déséquilibré, manquant de gras, de moelleux, laissant une impression de sécheresse en bouche
Cause : déséquilibre des saveurs et/ou acidité volatile trop élevée ou excès de SO_2
Molécules : polyphénols, acide acétique, SO_2
Défauts antinomiques : doucereux, sirupeux

Astringent :

Dégustation : constriction des tissus en bouche
Cause : déséquilibre tannique
Molécules : polyphénols
Défauts antinomiques : doucereux, sirupeux

Bactérien : voir Lactique et/ou Butyrique

Botrytis (pourriture grise) :

Dégustation : odeurs de type poussiéreux, terreux ou pourri
Cause : champignon parasite Botrytis cinerea, responsable de la pourriture grise Développement du champignon sur le raisin lors de pluies trop abondantes pendant la véraison et la maturation
Molécule : inconnue
Défaut antinomique : néant

Bouchonné :

Dégustation : odeur et goût de liège moisi
Cause : contamination du vin par le liège dans le cas d'un prélèvement en bouteilles
Molécules : chloroanisols, autres
Défaut antinomique : néant

Brunissement :

Dégustation : Vin rouge : couleur brune
Vin blanc : couleur jaune