Cause: oxydation précoce chimique ou enzymatique due à la présence de polyphénoloxydases (laccase). Les polyphénols sont oxydés en quinones qui se polymérisent en composés insolubles pouvant aller jusqu'à la casse brune

Molécules : quinones Défaut antinomique : néant

## Butyrique:

Dégustation: odeur caractéristique de l'acide butyrique

Cause : altération bactérienne Molécule : acide butyrique Défaut antinomique : néant

#### Caoutchouc:

Dégustation : odeur caractéristique du caoutchouc ou caoutchouc brûlé

Cause: diverses, mauvais traitement de la vendange, mauvaise évolution du vin,

défaut de logement Molécule : benzothiazole Défaut antinomique : néant

### Cassé:

Dégustation : couleur, limpidité et/ou dépôt anormaux

Cause: altération d'origine physico-chimique ou enzymatique

Molécule:

Défaut antinomique : néant

#### Champignon:

Dégustation : odeur de champignons

Cause: moisissures

Molécules: octène-3-ol, chloroanisol, acétate de méthionyle

Défaut antinomique : néant

#### Cuit:

Dégustation : caractère de cuit des constituants

Cause: flétrissement et surmaturation des raisins, élevage oxydatif

Molécule:

Défaut antinomique :

#### Ciment:

Dégustation : goût de ciment, sec et poussiéreux Cause : généralement cuve ciment mal affranchie

Molécule:

Défaut antinomique : néant

# Couleur altérée :

**Dégustation**: couleur prématurément évoluée ayant perdu son aspect originel **Cause**: oxydation précoce chimique ou enzymatique due à la présence de polyphénoloxydases (laccase). Les polyphénols sont oxydés en quinones qui se polymérisent en composés insolubles pouvant aller jusqu'à la casse brune

Molécule: quinones

Défaut antinomique : néant