Lactique :

Dégustation : odeur et saveur évoquant les produits laitiers
Cause : mauvaise maîtrise des fermentations, transformation des sucres par les bactéries lactiques (piqûre lactique)
Molécules : acide lactique en excès et autres produits du métabolisme bactérien
Défaut antinomique : néant

Levure :

Dégustation : odeur rappelant le levain
Cause : généralement des composés soufrés issus de la fermentation
Molécules : composés soufrés
Défaut antinomique : néant

Lie :

Dégustation : odeur et goût caractéristiques de lies réduites
Cause : maîtrise insuffisante du séjour sur lies (phénomène de réduction)
Molécule :
Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Lourd :

Dégustation : sensation de lourdeur liée à la nature de l'arôme et/ou au déséquilibre des sensations gustatives souvent marquées par une faible acidité
Cause : vin généralement issu de vendanges trop mûres
Défauts antinomiques : acide, creux, dilué, maigre, squelettique

Maigre :

Dégustation : vin déséquilibré manquant de corps, de chair et de matière
Cause : vin issu de vendanges insuffisamment mûres et/ou diluées
Défauts antinomiques : grossier, lourd, sirupeux

Mauvais boisé :

Dégustation : odeur et goût désagréables de futailles trop vieilles ou mal entretenues
Cause : diverse, mauvais entretien
Molécule :
Défaut antinomique : néant

Mauvais goût :

Dégustation : goût particulièrement désagréable, autre que ceux de la présente liste
Cause : indéterminée
Molécules : diverses
Défaut antinomique : néant

Mauvaise odeur :

Dégustation : odeur désagréable, autre que celles de la présente liste
Cause : indéterminée
Molécules : diverses
Défaut antinomique : néant

Mercaptans :

Dégustation : odeur fétide évoquant celle du gaz de ville