

Cause : réduction, notamment en présence de résidus de produits soufrés sur le raisin et/ou clarification insuffisante des moûts blancs avant fermentation, aération insuffisante durant la vinification et l'élevage, soutirages insuffisants

Molécules : R-SH, composés soufrés ayant une fonction SH, notamment méthanthiol et éthanethiol

Défaut antinomique : oxydé

Métallique :

Dégustation : vin ayant un goût qui évoque le métal par sa dureté

Cause : indéterminée

Molécule : inconnue

Défaut antinomique : néant

Moisi :

Dégustation : odeur et/ou goût de moisissures

Cause : vin conservé dans des récipients mal entretenus, souvent en bois, où se sont développées des moisissures, vendange contaminée par des moisissures, atmosphère des caves polluées par les chloroanisols

Molécules : chloroanisols, géosmine, isobornéol

Défaut antinomique : néant

Mou :

Dégustation : déséquilibre lié à une acidité insuffisante

Cause : défaut de constitution du raisin et/ou désacidification excessive

Défaut antinomique : acide

Oignon : voir Alliacé

Oxydé :

Dégustation : vin présentant des caractères visuels, olfactifs et/ou gustatifs d'oxydation

Cause : phénomène d'oxydation des composants du vin ayant entraîné la formation d'éthanal et d'autres composés odorants

Molécules : éthanal, sotolon, o-aminoacétophénone

Défaut antinomique : croupi, H₂S, lie, mercaptan, putride, réduit, SO₂

Papier :

Dégustation : goût caractéristique du premier jus issu d'un filtre papier

Cause : mauvaise utilisation de filtre sur plaques

Molécule :

Défaut antinomique : néant

Pas net :

Dégustation : manque de netteté des caractères olfactifs et gustatifs

Cause : indéterminée

Molécules : diverses

Défaut antinomique : néant

Pharmaceutique :

Dégustation : odeur médicamenteuse

Cause : diverses dont celle responsable de l'odeur de gouache