Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Rafle :

Dégustation : goût de la rafle (odeur végétale, tanins durs et herbacés)
Cause : macération excessive de rafles
Molécules : polyphénols, composés volatils à odeurs herbacées
Défaut antinomique : néant

Rance :

Dégustation : odeur et goût de beurre rance
Cause : oxydation des corps gras
Molécule :
Défaut antinomique : néant

Réduit :

Dégustation : odeur désagréable évoquant celle de l'H_2S et de certains composés soufrés
Cause : vin à l'état de réduction, insuffisamment aéré
Molécules : H_2S, certains composés soufrés
Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Résinique :

Dégustation : odeur spécifique de résine de pin
Cause : évolution prématurée
Molécule :
Défaut antinomique : néant

Sale : voir Pas net

Savonneux :

Dégustation : goût plus ou moins intense de savon. (mot souvent utilisé dans les eaux-de-vie jeunes)
Cause : présence excessive d'acides gras, et de leurs esters
Molécules : caproate et caprate d'éthyle
Défaut antinomique : néant

Sec :

Dégustation : impression de sécheresse en bouche
Cause : mauvaise qualité des tanins, présence excessive de SO_2 ou d'acidité volatile, défaut de logement, affranchissement insuffisant des médias filtrants
Défaut antinomique : néant

Serpillière : voir Croupi

Sirupeux :

Dégustation : excès de sensation sucrée évoquant le sirop
Cause : déséquilibre sucre/acide
Molécules : sucres, polyols
Défauts antinomiques : âpre, astringent, creux, dilué, maigre, squelettique