SO_2 :

Dégustation : odeur suffocante du dioxyde de soufre, goût brûlant et asséchant
Cause : dioxyde de soufre en excès sous la forme de SO_2 libre
Molécule : dioxyde de soufre
Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Solvant :

Dégustation : odeur des solvants organiques
Cause : multiples ; déséquilibre aromatique du vin, contamination du vin par des logements ou des matériaux défectueux
Molécules : alcools supérieurs, esters
Défaut antinomique : néant

Souris :

Dégustation : odeur rappelant celle des souris et de l'acétamide
Cause : défaut observé dans les vins mal conservés et insuffisamment sulfités, intervention des levures du genre Brettanomyces et des bactéries lactiques (lactobacilles)
Molécule : acétyl-tétrahydropyridine
Défaut antinomique : néant

Squelettique : voir Maigre

Taché :

Dégustation : reflet rouge dans un vin blanc
Cause : extraction mal maîtrisée du jus blanc d'un cépage noir ou contamination d'un vin blanc par un vin rouge
Molécules : anthocyanes
Défaut antinomique : décoloré

Tartre sec :

Dégustation : goût poussiéreux évoquant l'évolution aromatique défectueuse du bitartrate de potassium
Cause : présence sur les parois des cuves de dépôts de bitartrate de potassium souvent anciens
Molécule :bitartrate de potassium
Défaut antinomique : néant

Terreux :

Dégustation : goût de terre
Cause : souillure de la vendange par la terre, contamination des raisins par certaines moisissures
Molécules : diverses, notamment géosmine
Défaut antinomique : néant

Usé :

Dégustation : vin présentant une évolution prématurée
Cause : composition défectueuse ou défaut de conservation des vins
Défaut antinomique : (non défini)