

| ORIGINE | ARÔME | MOLÉCULES | EXPLICATION |
|-------------------------|-----------------------------------|--|--|
| VENDANGE (SI DÉFAUT) | POIVRON VERT | isobutyle méthoxypirazine IBMP | Le poivron vert est l'arôme variétal de nombreux cépages. Il traduit parfois un manque de maturité. |
| | HERBE, LIERRE | hexénol | Le lierre ou l'herbe peut être un indice de manque de maturité. Il est aussi l'arôme variétal du chasselas ou l'aligoté. |
| OXYDATION | POMME BLETTE, COING, NOIX | éthanal, sotolon, diméthyle pyrazines | Arôme caractéristique de l'oxydation. |
| | VINAIGRE | acide acétique | En quantité trop élevée, cette odeur est un défaut. |
| | VERNIS À ONGLE | acétate d'éthyle | Esther résultant de la combinaison de l'éthanol avec l'acide acétique. |
| FERMENTATION | SUEUR DE CHEVAL, CUIR, GOUACHE | éthyle phénol | Molécule produite par les levures <i>Brettanomyces</i> , levures utilisées pour la guezue. |