

ALTERAZIONI			DIFETTI			MALATTIE		
CASSE OSSIDASICA	Ossigeno	Colore scuro, brodo di castagna, torbidità nei bianchi e imbrunimento nei rossi, sapore di cotto	ODORE E SAPORE DI TAPPO	Tricloroanisolo e altre sostanze	Odori e sapori sgradevoli di sughero.	FIORETTA	Lieviti	Velo biancastro superficiale; odore di svanito; sapore di piatto
CASSE FOSFATICA	Eccesso di ferro	Torbidità nei bianchi e lattiginoso	ODORE E SAPORE DI COMPOSTI SOLFORATI	Eccesso di anidride solforosa, assenza di O ₂ , travasi non effettuati.	Odori e sapori amari e pungenti, di aglio e uova marce.	SPUNTO E ACESCENZA	Batteri acetici (aerobi)	Aspetto velato, odore pungente di aceto; sapore duro e aspro. Colpisce i vini deboli con basso contenuto di alcool.
CASSE FERRICA	Eccesso di ferro	Torbidità con precipitato bluastro	ODORI E SAPORI DI METALLO	Eccesso di ferro, zinco e rame per uso di attrezzature vecchie.	Odori e sapori amari e sgradevoli.	FILANTE	Batteri lattici (anaerobi)	Aspetto simile all'olio; odore di rancido; sapore fiacco
CASSE PROTEICA	Proteine e tannini	Torbidità con precipitato biancastro	ODORI E SAPORI DI MUFFA E MARCIO	Botti vecchie e mal conservate, con sviluppo di muffe.	Odori e sapori sgradevoli.	SPUNTO LATTICO O AGRODOLCE	Batteri lattici (anaerobi)	Torbidità; odore di frutta stramatura; sapore agrodolce.
CASSE RAMEOSA	Eccesso di rame	Torbidità con precipitato giallo-rossastro	ODORE E SAPORE DI SECCO E DI FUSTO	Botti mal conservate.	Odori e sapori sgradevoli che ricordano quelli di tappo.	GIRATO O FERMENTAZIONE TARTARICA	Batteri lattici (anaerobi)	Colore spento; torbidità; leggera effervescenza; odore pungente. Colpisce i vini poveri di acidità fissa.
			ODORE E SAPORE DI FECCIA	Travasi inadeguati e lungo contatto del vino con le fecce nelle botti.	Odori di marcio.			
			ODORE E SAPORE DI SVANITO	Travasi con eccessivo arieggiamento.	Odori sgradevoli; sapore amarognolo, piatto e molle.			
			ODORE E SAPORE DI MADERIZZATO	Ossidazioni.	Odori sgradevoli. Colpisce i vini bianchi deboli.			
						AMARORE	Batteri lattici (anaerobi)	Colore sbiadito con tonalità giallastre; odore pungente; sapore amaro. Colpisce i vini rossi vecchi.