Estudio de clasificación de calidad del vino

Genaro Velázquez Avilés

Importancia del vino en la historia de la humanidad

El consumo de vino data desde los miles de años antes de nuestra era.

El humano ha desarrollado un gusto por esta bebida a través de los años.

Este conocimiento milenario ha llevado a tener diversidad en tipos de vino.

Beneficiados del estudio

- Vinícolas
 - Mejores ventas
- Aumento de precio
- Mayor prestigio

- Enólogos
 - Adquirir conocimiento
 - Mejorar procedimientos

¿Cuáles son los elementos y propiedades físico-químicas que hacen que un vino tenga una calidad más alta?



Para un buen Marketing:

- Vino superior a la media
- Calidad
- Certificado

Referencia:

Tenemos la base de datos¹ de las propiedades físico-químicas de vinos de origen portugues.

¹M Yasser H (2021). Wine Quality Dataset. [Data set]. https://www.kaggle.com/datasets/yasserh/wine-quality-dataset

Las propiedades obtenidas en este estudio son:

- ☐ Tipo de vino
- Acidez fija
- Acidez volátil
- ☐ Ácido cítrico
- Azúcar residual
- Cloruros
- Dióxido de azufre libre

- Dióxido de azufre total
- Densidad
- □ pH
- Sulfatos
- Alcohol
- Calidad

¿Cuáles son las propiedades que más influyen en la calidad del vino?

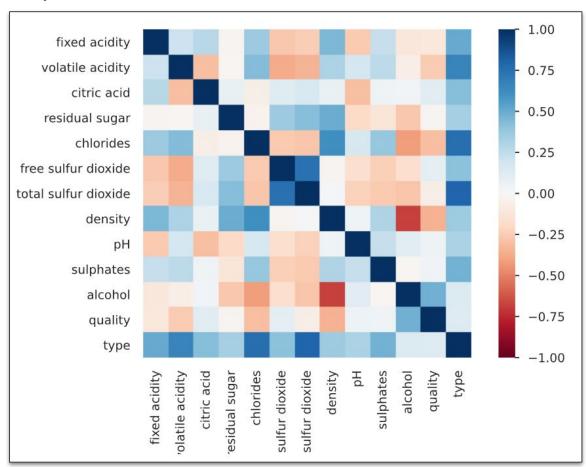
Mediante el análisis de cada una de las propiedades encontramos una mediana correlación en las siguientes variables:

Alcohol

Y una baja correlación en:

- Acidez volátil
- Densidad

Mapa de calor



¿Cuál es la influencia del pH en la calidad del vino?



Las características más representativas del vino son:

- □ Color
- Sabor

El pH es uno de los responsables más importantes de estas características ya que mejora el envejecimiento del vino.

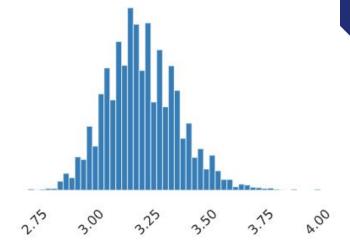
Un vino que envejece bien da colores más brillantes.

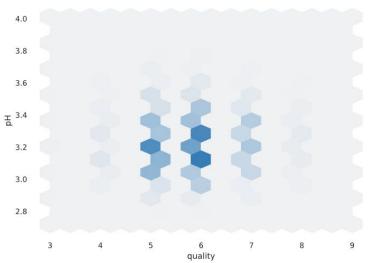


Min: 2.72

Máx: 4.01

Media ≈ 3.22





Podemos observar que entre más alta es la calidad del vino el valor del pH debe estar cerca de la media. Anexo

https://github.com/GenVel/CoderHouseDesafios