

Diccionario de variables

Fixed acidity (g(tartaric acid)/dm³): Cantidad de ácidos no volátiles presentes, como el ácido tartárico. Es de tipo numérica continua.

Volatile acidity (g(acetic acid)/dm³): Cantidad de ácidos volátiles, como el ácido acético. Es de tipo numérica continua.

Citric acid (g/dm³): Cantidad de ácido cítrico. Es de tipo numérica continua.

Residual sugar (g/dm³): Cantidad de azúcar restante tras la fermentación. Es de tipo numérica continua.

Chlorides (g(sodium chloride)/dm³): Concentración de sales, principalmente cloruros. Es de tipo numérica continua.

Free sulfur dioxide (mg/dm³): Cantidad de dióxido de azufre libre. Es de tipo numérica continua.

Total sulfur dioxide (mg/dm³): Cantidad total de dióxido de azufre (libre y combinado) presente en el vino. Es de tipo numérica continua.

Density (g/cm³): Relación entre la masa y el volumen del vino. Es de tipo numérica continua.

pH: Mide la acidez o alcalinidad del vino. Valores más bajos indican mayor acidez. Es de tipo numérica continua.

Sulphates (g(potassium sulphate)/dm³): Concentración de compuestos de sulfato. Es de tipo numérica continua.

Alcohol (% vol): Proporción de alcohol en el vino, expresada como porcentaje en volumen. Es de tipo numérica continua.

Quality (1-10): Calificación de la calidad del vino. Va de 1 (muy baja calidad) a 10 (muy alta calidad). Es de tipo categórica ordinal.

Type: Tipo de vino, indica si es blanco o tinto. Es de tipo categórica nominal.