

Sprawozdanie 4

Eksploracja danych

Kacper Szmigielski, 282255 i Mateusz Wizner, 277508

2025-06-21

Spis treści

1	Zadanie 1	2
1.1	a) Wybór i zapoznanie się z danymi	2

1 Zadanie 1

1.1 a) Wybór i zapoznanie się z danymi

Opis zmiennych w zbiorze danych **Wine**

Kolumna	Nazwa zmiennej	Opis
V1	Alcohol	Zawartość alkoholu (%)
V2	Malic acid	Zawartość kwasu jabłkowego (g/l)
V3	Ash	Zawartość popiołu (g/l)
V4	Alcalinity of ash	Zasadowość popiołu (g/l)
V5	Magnesium	Zawartość magnezu (mg/l)
V6	Total phenols	Zawartość fenoli ogółem (g/l)
V7	Flavanoids	Zawartość flawonoidów (g/l)
V8	Nonflavanoid phenols	Zawartość fenoli nienależących do flawonoidów (g/l)
V9	Proanthocyanins	Zawartość proantocyjaninów (g/l)
V10	Color intensity	Intensywność koloru (od 0 do 13)
V11	Hue	Odcień barwy
V12	OD280/OD315 of diluted wines	Absorbancja przy długości fali 280 nm do 315 nm (rozcieńczone wino)
V13	Proline	Zawartość proliny (mg/l)