## Analiza parametrów win

Celem poniższej pracy jest **przedstawienie wyników** analizy statystycznej dokonanej na próbce danych, zawierającej wyniki pomiarów wybranych parametrów **win** pochodzących z tego samego regionu Włoch, ale wyprodukowanych z trzech różnych **odmian**.

Odmiany winogron oznaczone są kolejnymi liczbami: 1, 2, 3

Inne parametry to:

- Zawartość alkoholu
- Zawartość kwasu jabłkowego
- Popiół (składniki mineralne będące pozostałościami po fermentacji winogron)
- Flawonoidy
- Intensywność koloru
- Stosunek absorbancji światła przy długościach fali 280 nm i 315 nm.

W pracy zawarte są odpowiedzi na trzy zasadnicze pytania:

- Pod jakimi względami wina wykonane z poszczególnych odmian winogron są podobne, a pod jakimi się różnią?
- 2) Które zestawienia parametrów pozwalają na rozróżnienie win wykonanych z poszczególnych odmian winogron?
- 3) Jakie związki między parametrami win możemy zaobserwować, z uwzględnieniem kierunku i siły relacji dla całości zestawu danych oraz dla win poszczególnych odmian?

Do wykonania analizy posłużył język **Python** oraz biblioteki: pandas, matplotlib, seaborn, scipy, numpy.

Numer Zespołu: 43

## Autorzy:

- Kacper Potaczała 425724
- Robert Skulik 428339
- Maja Piątek 427763

# 1. Pod jakimi względami wina wykonane z poszczególnych odmian winogron są podobne, a pod jakimi się różnią?

Analizując wykresy boxplot i stripplot możemy zauważyć podobieństwa oraz różnice.

### Podobieństwa:

- Kwas Jabłkowy: Odmiana 1 i 2 mają podobne średnie wartości.
- Popiół: Wszystkie odmiany 1,2,3 mają zbliżone zarówno wartości średnie i zakresy Q1 Q3.
- **Absorbancja**: Dla odmian 1 oraz 2 **wartości średnie** są oddalone bardziej niż w poprzednich przykładach ale **rozrzut danych** jest podobny.

## Różnice:

- Alkohol: Odmiana 1 ma największą średnią zawartość alkoholu, odmiana 2 ma ją najmniejszą.
- Kwas Jabłkowy: Odmiana 3 ma wyższe średnie wartości i znacznie szerszy zakres niż odmiany 1 i 2.
  Odmiany 1 i 2 posiadają dużą liczbę wartości odstających, których obecność wpływa na wartość średniej w znacznym stopniu.
- **Flawonoidy**: Każda z odmian ma inna wartość średnią, gdzie 1 ma ją największą. Największy rozrzut wartości wykazuje odmiana 2, a najmniejszy odmiana 3.
- Intensywność Koloru: Odmiana 3 ma najwyższą wartość średnią i największe zróżnicowanie. Odmiana 2 jest najbardziej stabilna.
  - Absorbancja: Odmiana 3 ma niższe wartości średnie od odmian 1 oraz 2 i najmniejsze rozproszenie.

## **Analiza**

Na podstawie danych powyżej możemy zauważyć następujące interesujące zależności.

Jeżeli zależy nam na **ilości alkoholu** to najlepszym wyborem byłyby wina z odmiany **1**, ponieważ średnio zawierają one **najwięcej** alkoholu - około **13.75 %.** 

Tak samo należy wybrać odmianę **1** gdyby ktoś chciał **zminimalizować** ilość **kwasu jabłkowego**, chociaż w tym wypadku odmiana **2** również jest **dobrym wyborem**. Należy tutaj jednak **zwrócić uwagę**, że jej **wartości odstające** są **większe** co wiąże się z **większym ryzykiem** kupienia wina z **wyższą ilością kwasu jabłkowego** niż gdyby wybrać wino z odmiany **1**.

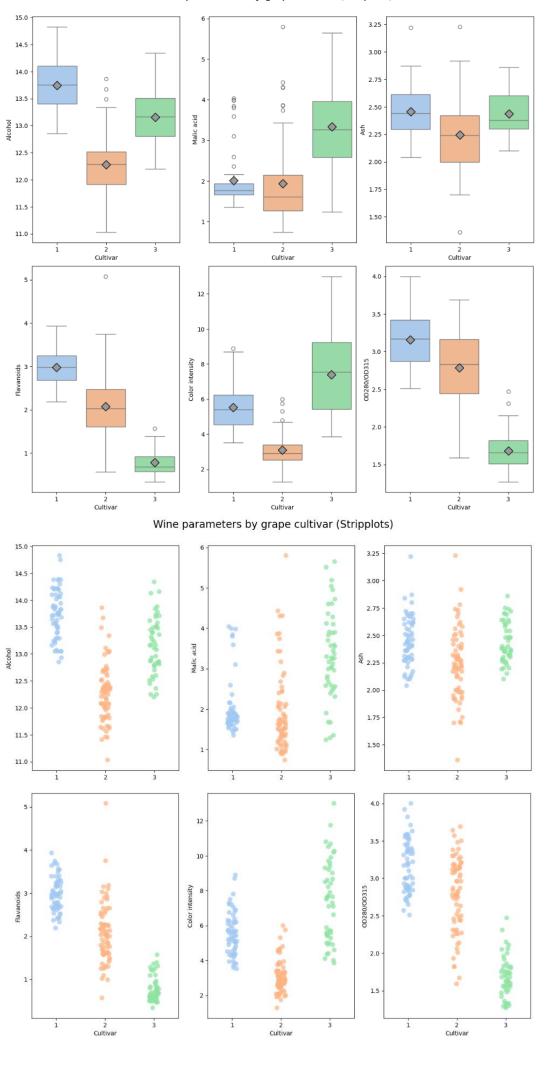
Jeżeli chodzi o zawartość **popiołu** to **nie** ma **dużego znaczenia** z jakiej odmiany zostanie wybrane wino, ponieważ ich **wartości średnie** są **bardzo zbliżone** do siebie więc lepiej oprzeć wybór na **innych parametrach** które są **ważne** dla danej osoby.

**Flawonoidy** bardzo dobrze pokazują **różnice** w winie każda z odmian ma inną **wartość średnią** - od mniej niż 1 dla odmiany **3** aż do wartości 3 dla odmiany **1** więc jeżeli ktoś zna swoje **preferencje** to ten **parametr** świetnie wskazuje jakie wino **powinien wybrać**.

Intensywność koloru również różnicuje odmiany wyraźnie. jeżeli ktoś preferuje ciemniejsze wina to odmiana 3 będzie dobrym wyborem ze względu na najwyższą wartość średnią. Odmiana 2 natomiast ma najmniejszą wartość średnią więc jest odpowiednia dla osób które wolą stonowane kolory.

Warto także zwrócić uwagę na **absorbancję**, która przypomina **trendy flawonoidów**, czyli **najmniejszą średnią absorbancje** ma odmiana **3** a **największą** odmiana **1**. **Możliwe** że istnieje **zależność** między tymi **parametrami**, jednak na tym etapie analizy **nie możemy** tego jednoznacznie **potwierdzić**.

## Wine parameters by grape cultivar (Boxplots)



## 2. Które zestawienia parametrów pozwalają na rozróżnienie win wykonanych z poszczególnych odmian winogron?

## Zestawienia parametrów

Do znalezienia, które zestawienia parametrów pozwalają na rozróżnienie win z poszczególnych odmian, skorzystamy z wykresu **pairplot** z podziałem na **odmiany winogron**.

By znaleźć odpowiednie zestawienia **parametrów**, szukamy na wykresie **pairplot** tych połączeń, które mają **jak najmniej nachodzących** na siebie **punktów**.

Stosując to znajdujemy zestawienia parametrów pozwalających rozróżnić odmiany:

- Alkohol & Popiół: można wydzielić grupę dla odmiany 2
- Alkohol & Flawonoidy: wyraźne grupy dla wszystkich odmian
- Alkohol & Intensywność koloru: można wydzielić grupę dla odmiany 2
- Alkohol & Absorbancja: bardzo wyraźne grupy dla wszystkich odmian
- Kwas Jabłkowy & Flawonoidy: stosunkowo dobrze wyraźne grupy dla wszystkich odmian
- Kwas Jabłkowy & Absorbancja: można wydzielić grupę dla odmiany 3
- Popiół & Absorbancja: można wydzielić grupę dla odmiany 3
- Flawonoidy & Intensywność Koloru: wyraźne grupy dla wszystkich odmian
- Flawonoidy & Absorbancja: można wydzielić grupę dla odmiany 3
- Intensywność Koloru & Absorbancja: stosunkowo dobrze wyraźne grupy dla wszystkich odmian

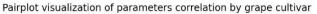
## **Analiza**

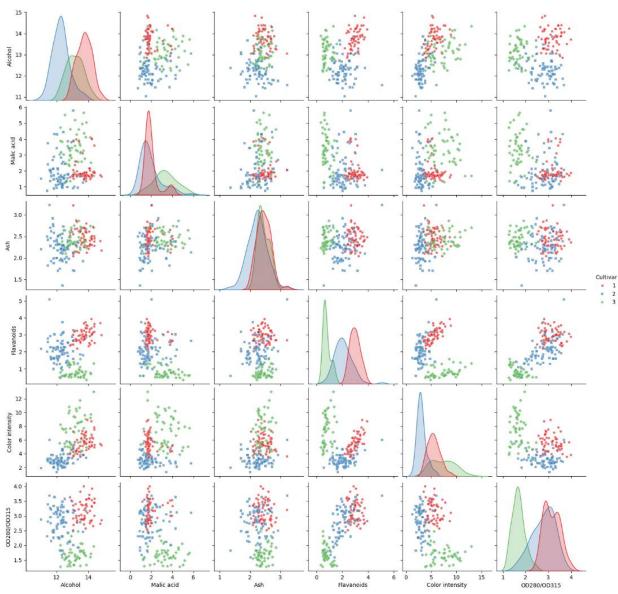
Dodatkowo możemy zauważyć, że same **Flawonoidy** czy **Intensywność Koloru** są dobrymi **parametrami** do rozróżniania win wykonanych z odmian winogron, co widać na **przekątnej osi** gdzie wykresy **nie** są bardzo **nałożone** na siebie. Szczególnie w Flawonoidach wykres dla odmiany 3 nie nachodzi na resztę wykresów.

Możemy z tego wysnuć następujące wnioski. Gdy znamy zależności między parametrami np. takimi jak Alkohol i Flawonoidy czy Intensywność Koloru i Absorbancja możemy z dużym prawdopodobieństwem określić z jakiej odmiany winogron zostało wykonane wino.

Natomiast jeżeli chcielibyśmy **sprawdzić** czy wino pochodzi z odmiany **3** to **najlepszym** wyborem byłoby sprawdzenie **parametrów związanych** z **Flawonoidami**, ponieważ ta odmiana **wyraźnie** różni się od **pozostałych** co można łatwo zauważyć na **przekątnej** pairplotu gdzie wykres zielony (odmiana 3) **nie nachodzi** na inne wykresy w **dużym stopniu**.

Problematyczna natomiast może być odmiana 1, ponieważ nie tworzy oddzielnej grupy gdzie odmiany 2 i 3 się mieszają jak to ma miejsce w przypadku wymienionych wcześniej odmian np. w zestawieniu Alkoholu i Intensywności Koloru tam tylko możemy wydzielić grupę 2. W takim wypadku musimy badać te zestawienia gdzie wszystkie trzy odmiany tworzą oddzielone grupy, nie jest to bardzo duży kłopot ale pozostawia nam mniej możliwości.





## Korelacja między parametrami.

Do badania **korelacji** między parametrami korzystamy z **heatmapy**, która jest **wizualizacją korelacji** uzyskanych z **danych**.

Warto zaznaczyć tutaj, że badamy korelacje **dodatnie** (gdy jedna wartość **rośnie**, druga także), **ujemne** (gdy jedna wartość **rośnie**, druga **maleje**) oraz **brak** korelacji. Zastosujemy przedstawione niżej przedziały wartości:

|Kor| < 0.2 -> **brak** korelacji

0.2 <= |Kor| < 0.4 -> **słaba** korelacja

0.4 <= |Kor| < 0.7 -> umiarkowana korelacja

0.7 <= |Kor| < 0.9 -> **mocna** korelacja

|Kor| >= 0.9 -> **bardzo** mocna korelacja

Dodatkowo, na naszym wykresie **przekątna główna** składa się z samych **1,** co jest prawidłowe, ponieważ jest to korelacja danej cechy ze **samą sobą**. **Nie uwzględniamy** jej w analizie, gdyż nic do niej nie wnosi. Tak samo **nie uwzględniamy korelacji** z **odmianą** mimo że **znajduje** się na **wykresie**. Robimy tak, ze względu że jej **liczby** tylko **informują** nas o **rodzaju odmiany winogron** i **nie** są **znaczące statystycznie**.

## Korelacje dodatnie:

Alkohol & Popiół: 0.21 – słaba korelacja
 Alkohol & Flawonoidy: 0.24 – słaba korelacja

• Alkohol & Intensywność Koloru: 0.55 – umiarkowana korelacja

Kwas Jabłkowy & Intensywność Koloru: 0.25 – słaba korelacja
 Popiół & Intensywność Koloru: 0.26 – słaba korelacja
 Flawonoidy & Absorbancja: 0.79 – mocna korelacja

## Korelacje ujemne:

• Kwas Jabłkowy & Flawonoidy: -0.41 – umiarkowana korelacja

• Kwas Jabłkowy & Absorbancja: -0.37 – słaba korelacja

Intensywność Koloru & Absorbancja: -0.43 – umiarkowana korelacja

## Brak korelacji:

Alkohol & Kwas Jabłkowy: 0.094
 Alkohol & Absorbancja: 0.072
 Kwas Jabłkowy & Popiół: 0.16
 Popiół & Flawonoidy: 0.12
 Popiół & Absorbancja: 0.0039
 Flawonoidy & Intensywność Koloru: -0.17

### Analiza

Patrząc na korelacje zebrane powyżej możemy zauważyć kilka istotnych zależności.

Najsilniejsza dodatnia korelacja występuje między flawonoidami a absorbancją. Oznacza to, że gdy ilość flawonoidów rośnie zazwyczaj również rośnie absorbancja. Co ciekawe pokrywa się to z naszymi podejrzeniami z podpunktu 1. W praktyce może to okazać się użyteczne - jeżeli nie znamy wartości absorbancji, ale znamy ilość flawonoidów to możemy z pewnym przybliżeniem oszacować absorbancję.

Dodatkowo widzimy że ilość alkoholu jest umiarkowanie i dodatnio skorelowana z intensywnością koloru, co oznacza że wina o wyższej zawartości alkoholu mają zazwyczaj intensywniejsze kolory. Warto mieć to na uwadze przy wyborze wina. Również wino o wysokiej zawartości alkoholu, ale o mało intensywnym kolorze może być trudniejsze do znalezienia.

Spójrzmy jeszcze na umiarkowaną ujemną korelacje kwasu jabłkowego i flawonoidów. Sugeruje to, że gdy zostanie wybrane wino z większą ilością kwasu jabłkowego może wiązać się to ze spadkiem flawonoidów. Ponieważ flawonoidy są dodatnio skorelowane z absorbancją, to ta zmiana będzie też miała wpływ na absorbancję. Więc zmiana tego jednego parametru może mieć konsekwencje dla innych właściwości wina. Jednak należy pamiętać że nie oznacza to bezpośredniego związku przyczynowego.

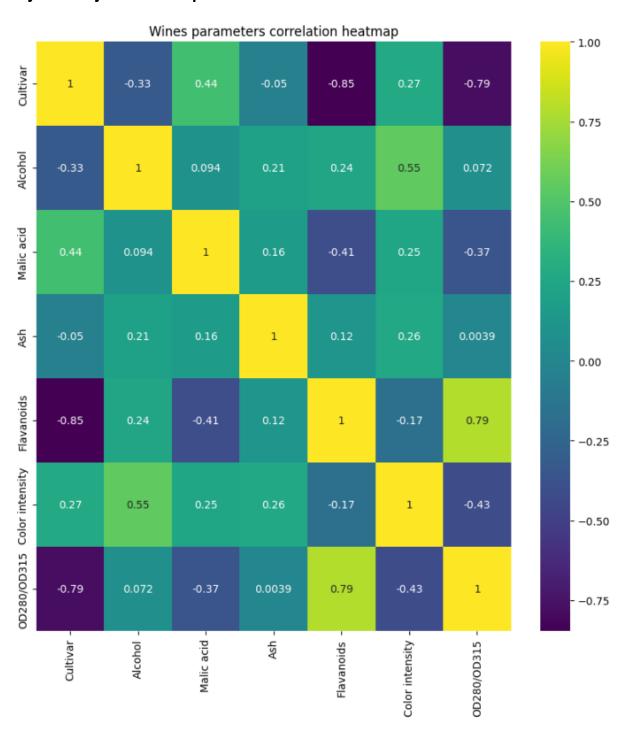
Podobną zależność zauważamy dla Intensywności koloru a absorbancją. Również jest to korelacja ujemna umiarkowana, i tak samo jak dla kwasu jabłkowego i flawonoidów obserwujemy jak jedna właściwość może wpływać na inne, w tym wypadku flawonoidy.

Pozostałe **połączenia parametrów** mają korelacje **słabe** lub **nieistotne statystycznie**, **nie oznacza** to że **nie istnieją** między nimi jakieś **zależności**, jednak ich **wpływ** jest **mniejszy** niż w przypadkach **wymienionych wyżej**. W takim wypadku przy **wyborze win** warto skupić się tych **parametrach** które wskazują **silniejsze korelacje**.

## Korelacja w postaci tabeli

	Cultivar	Alcohol	Malic acid	Ash	Flavanoids	Color intensity	OD280/OD315
Cultivar	1.000000	-0.328222	0.437776	-0.049643	-0.847498	0.265668	-0.788230
Alcohol	-0.328222	1.000000	0.094397	0.211545	0.236815	0.546364	0.072343
Malic acid	0.437776	0.094397	1.000000	0.164045	-0.411007	0.248985	-0.368710
Ash	-0.049643	0.211545	0.164045	1.000000	0.115077	0.258887	0.003911
Flavanoids	-0.847498	0.236815	-0.411007	0.115077	1.000000	-0.172379	0.787194
Color intensity	0.265668	0.546364	0.248985	0.258887	-0.172379	1.000000	-0.428815
OD280/OD315	-0.788230	0.072343	-0.368710	0.003911	0.787194	-0.428815	1.000000

## Wizualizacja tabeli jako heatmapa



3. Jakie związki między parametrami win możemy zaobserwować, z uwzględnieniem kierunku i siły relacji dla całości zestawu danych oraz dla win poszczególnych odmian?

## Cały zestaw danych.

Skorzystamy z pairplot z dodatkową prostą regresji, która wskaże nam kierunek:

- Prosta regresji skierowana w górę
- -> korelacja dodatnia
- Prosta regresji skierowana w dół
- -> korelacja ujemna
- Prosta regresji przypominająca prostą **poziomą** -> **brak** korelacji

## Oraz **siłę** korelacji:

- Bardziej stroma prosta regresji
- -> duża siła korelacji
- Mniej **stroma** prosta regresji
- -> mała siła korelacji / brak korelacji

Proste regresji wykorzystamy również do **porównania trendów** między **całym** zestawem danych a danymi z podziałem na odmiany.

## Całość danych:

- Alkohol:
  - o **Dodatnia słaba** korelacja z **Popiołem** oraz **Flawonoidami**
  - Dodatnia umiarkowana korelacja z Intensywnością Koloru
  - Brak korelacji z Kwasem Jabłkowym oraz Absorbancją
- Kwas Jabłkowy:
  - o Dodatnia słaba korelacja z Intensywnością Koloru
  - Ujemna słaba / umiarkowana korelacja z Flawonoidami oraz Absorbancją
  - Brak korelacji z Popiołem
- Popiół:
  - Dodatnia słaba korelacja z Intensywnością Koloru
  - o Brak korelacji z Flawonoidami oraz Absorbancją
- Flawonoidy:
  - Dodatnia mocna korelacja z Absorbancją
  - Brak korelacji z Intensywnością Koloru
- Intensywność Koloru:
  - Ujemna umiarkowana korelacja z Absorbancją

#### Analiza

Po zbadaniu wizualizacji można wyciągnąć następujące wnioski.

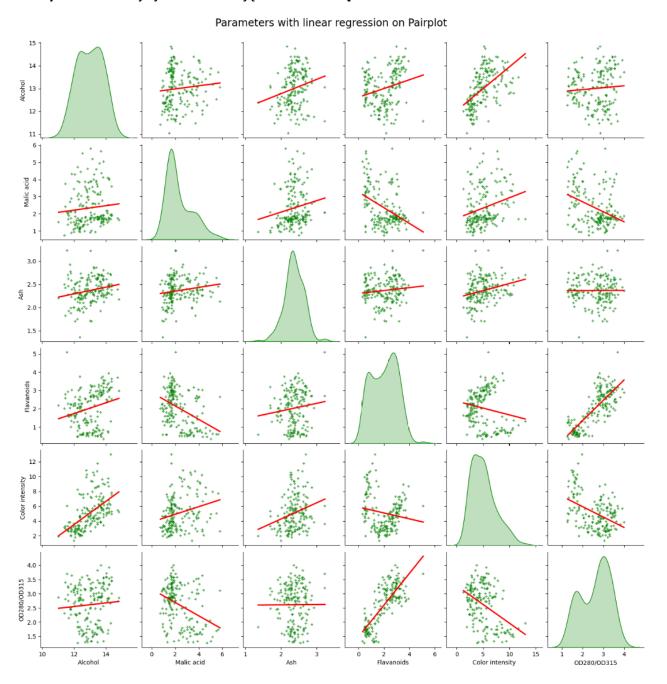
Dla alkoholu potwierdzają się korelacje analizowane w podpunkcie drugim. W szczególności wykres liniowej regresji dla intensywności koloru pokazuje umiarkowaną dodatnią zależność. Prosta regresji jest zauważalnie dodatnie nachylona.

Tak samo potwierdzają się **wyniki** dla **kwasu jabłkowego**, chociaż tutaj można zauważyć że **korelacja** z absorbancją i flawonoidami jest ujemna i słaba / umiarkowana. Jednak to też pokrywa się z wynikami z podpunktu wyżej ze względu na to, że wartości te występują na pograniczu przedziałów które ustaliliśmy wcześnie. Proste regresji mają zauważalne nachylenie w dół.

Dla **popiołu** wyniki **pokrywają** się w całości z **wcześniejszymi wnioskami** i bardzo dobrze można to **zauważyć** na **wykresach**.

Flawonoidy są mocno skorelowane z absorbancją co widoczne jest na wykresie, prosta regresji jest stroma i skierowana w górę co wskazuje na silną liniową zależność między tymi cechami. Dodatkowo zauważamy że korelacja z intensywnością koloru jest ujemna jednak wydaje się słaba – nachylenie prostej regresji jest niewielkie.

Intensywność koloru wskazuje umiarkowaną i ujemną korelacje z absorbancją, prosta regresji skierowana jest w dół a nachylenie wskazuje już na korelację umiarkowaną.



## Zestaw danych z podziałem na odmiany.

Dla wykresów **pairplot** z dodatkowym podziałem na **odmiany** pojawią się dodatkowe **linie regresji** (łącznie 3) oraz punkty odpowiadające **odmianom**.

Gdy **prosta regresji** danej **odmiany** będzie **pokrywać** się z prostą regresji dla **całości danych,** czyli jej kierunek i siła będą się mniej więcej zgadzać to, możemy stwierdzić, że **trendy** są **takie same**, w przeciwnym wypadku będą się **różnić**.

## Dane z podziałem na odmiany:

- Alkohol:
  - Kwas Jabłkowy => Brak korelacji dla odmian 1,2,3
    - 3 trend taki sam; 1,2 trend delikatnie inny
  - Popiół => Brak / ujemna słaba korelacja dla odmian 1,2; dodatnia słaba / umiarkowana korelacja dla odmiany 3
    - 1,2 trend inny; dla 3 trend taki sam.
  - Flawonoidy => Brak korelacji dla odmiany 2; brak / słaba dodatnia dla odmiany 3; słaba dodatnia dla odmiany 1
    - 1,3 trend taki sam, przy czym 1 większa siła relacji; dla 2 trend inny
  - o Intensywność Koloru => Słaba / umiarkowana dodatnia korelacja dla odmian 1,2,3
    - 1,2,3 trend taki sam, przy czym delikatnie mniejsza siła relacji
  - Absorbancja => Brak / słaba dodatnia dla odmian 1,3; Brak / słaba ujemna dla odmiany 2
    - 1,3 trend taki sam; 2 trend inny

## Kwas Jabłkowy:

- o Popiół => Brak korelacji dla odmian 1,3; Brak / słaba dodatnia dla odmiany 2
  - 1,2,3 trend taki sam
- Flawonoidy => Brak / słaba ujemna korelacja dla odmiany 1; Brak / słaba dodatnia korelacja dla odmiany 2; Umiarkowana ujemna korelacja dla odmiany 3
  - 1,3 trend taki sam, przy czym 3 większa siła relacji; dla 2 trend inny
- o Intensywność Koloru => Słaba ujemna korelacja dla odmian 1,2,3
  - 1,2,3 trend inny
- Absorbancja => Brak korelacji dla odmian 1,2,3
  - 1,2,3 trend **inny**

### Popiół:

- Flawonoidy => Brak korelacji dla odmiany 1; Słaba / umiarkowana dodatnia korelacja dla odmian 2,3
  - 1 trend inny; 2,3 trend taki sam, przy czym mają większą siłę relacji
- Intensywność Koloru => Brak / słaba ujemna korelacja dla odmiany 1; Brak / słaba dodatnia korelacja dla odmian 2,3
  - 1 trend inny; 2,3 trend taki sam, przy czym mają mniejszą siłę relacji
- Absorbancja => Brak korelacji dla odmiany 1; Brak / słaba dodatnia korelacja dla odmian 2,3
  - 1 trend delikatnie inny; 2,3 trend taki sam

### Flawonoidy:

- Intensywność Koloru => Umiarkowana / mocna dodatnia korelacja dla odmian 1,2; Brak / słaba dodatnia korelacja dla odmiany 3
  - 1,2 3 trend inny
- Absorbancja => Brak / Słaba ujemna korelacja dla odmian 1,3; Umiarkowana / mocna dodatnia korelacja dla odmiany 2
  - 1,3 trend inny; 2 trend taki sam

## • Intensywność Koloru:

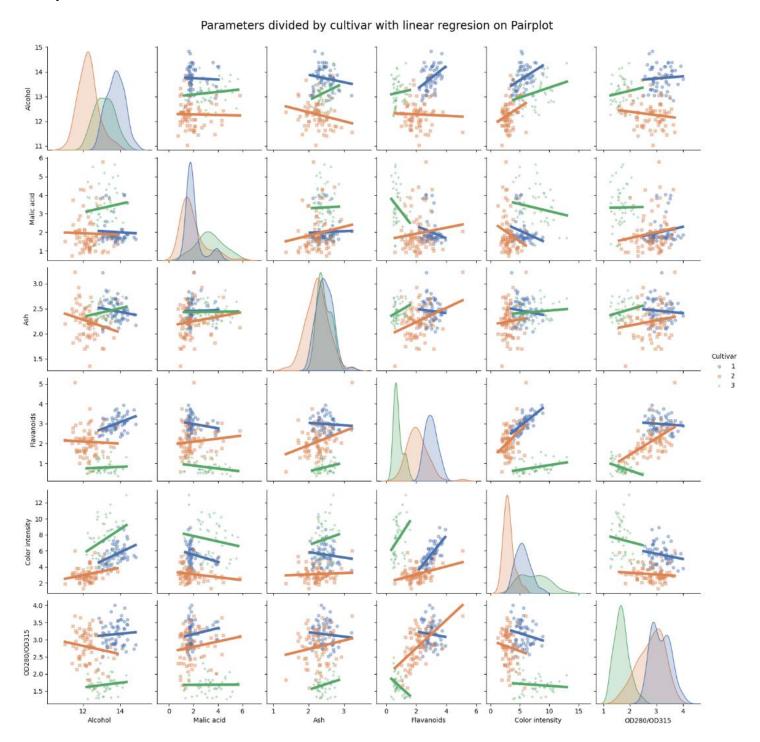
- o Absorbancja => Brak korelacji z odmianami 1,2,3
  - 1,2,3 trend taki sam, przy czym mniejsza siła relacji

## **Analiza**

Ilość danych powyżej jest duża dlatego **skupimy się** na **trendach** i tym co możemy dzięki temu **zauważyć** i na co **uważać**.

Ważne jest tutaj co **oznacz** dla nas że trend jest **taki sam** albo **podobny** a co oznacza, że trend jest **inny**. Gdy trendy są **podobne** to możemy do analizowania korelacji korzystać z **prostej regresji** wygenerowanej na podstawie **całości danych bez** podziału na **odmiany** i nasz **wynik** będzie mocno **przybliżony** do wyniku z **podziału** na **odmiany**. Natomiast gdy trendy są **inne** możemy zrobić **bardzo duży błąd** w analizie jeżeli skorzystamy z **trendów ogólnych** a mamy zbadać korelację dla **danej odmiany** która akurat **nie pokrywa** się z nimi. Możemy np. stwierdzić , że **korelacja** jest **dodatnia** i to **umiarkowana** ale dla tej danej **odmiany** może ona być **ujemna** co skutkować może zupełnie **źle** przeanalizowanymi **parametrami**, dlatego jest to tak **ważne**.

Podsumowując musimy zdecydować kiedy **bardziej opłaca** nam się zastosować **korelację ogólną** a kiedy musimy **rozdzielić** ją na **poszczególne odmiany**, dlatego właśnie **powyższe obserwacje** są kluczowe dla **poprawnej analizy**.



Bibliografia:
Źródło danych:
Aeberhard S., Forina M. LeardiR.; Wine; DOI:10.24432/C5PC7J; <a href="https://archive.ics.uci.edu/dataset/109/wine">https://archive.ics.uci.edu/dataset/109/wine</a>
Biblioteki:
https://pandas.pydata.org/
https://numpy.org/
https://seaborn.pydata.org/
https://matplotlib.org/
https://scipy.org/
Użyte funkcje:
https://pandas.pydata.org/docs/reference/api/pandas.read_csv.html
https://matplotlib.org/stable/api/_as_gen/matplotlib.pyplot.subplots.html
https://seaborn.pydata.org/generated/seaborn.boxplot.html
https://matplotlib.org/stable/api/_as_gen/matplotlib.pyplot.show.html
https://seaborn.pydata.org/generated/seaborn.stripplot.html
https://seaborn.pydata.org/generated/seaborn.pairplot.html
https://pandas.pydata.org/docs/reference/api/pandas.DataFrame.corr.html
https://seaborn.pydata.org/generated/seaborn.heatmap.html