

Escolhemos a seguinte database: <https://www.kaggle.com/datasets/uciml/red-wine-quality-cortez-et-al-2009>, que busca testar a qualidade de um vinho tinto português. Ela possui as seguintes variáveis:

fixed acidity (float64) - descreve a acidez;

volatile acidity(float64) – descreve a quantidade de ácido acético;

citric acid(float64) – descreve a quantidade de ácido cítrico;

residual sugar(float64) – descreve a quantidade de açúcar restante após a fermentação;

chlorides(float64) – descreve a quantidade de sal no vinho;

free sulfur dioxide(float64) – descreve a quantidade de uma substancia que previne micróbios e a oxidação do vinho;

total sulfur dioxide(float64) – descreve a quantidade da substancia SO₂, que acima de 50ppm é perceptível ao nariz e ao gosto;

density(float64) - descreve a densidade da água;

pH(float64) – em uma escala de 0 a 14 descreve quão ácido o vinho é;

sulphates(float64) - descreve a quantidade deste aditivo que é antimicrobiano e antioxidante;

alcohol(float64) – descreve a quantidade de álcool contido no vinho;

quality(int64) – Escala de 0 a 10, descrevendo a qualidade.